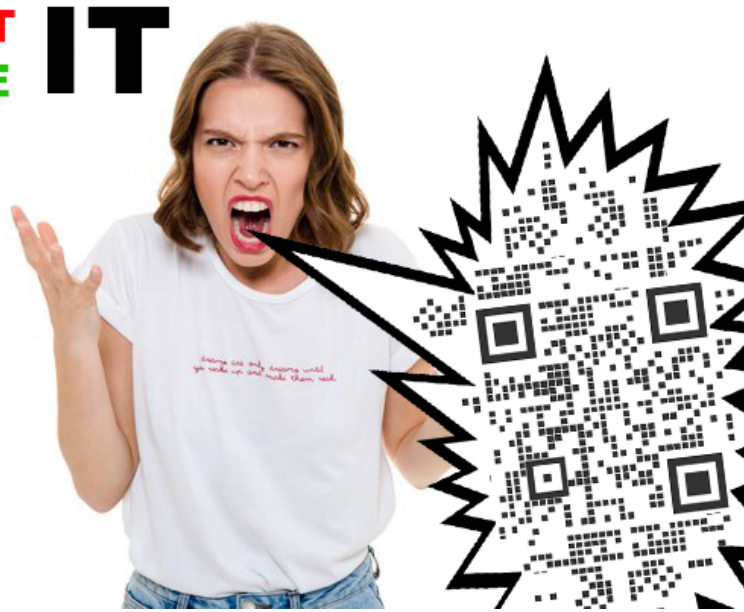


БОЛЬШАЯ КНИГА РЕЦЕПТОВ

МУЛЬТИВАРКА



SHOUT
SHARE
IT



Annotation

Эта книга для тех, кто уже однозначно решил для себя, что пришла пора экономить свое время на кухне, а главное – кормить семью вкусной и качественной едой, приготовленной с использованием новейших технологий. Эта книга для тех, кто сделал ставку на мультиварку.

Основная часть рецептов представлена в главах, относящихся к конкретным моделям мультиварок. В этой книге сделан акцент на самые востребованные на российском рынке модели мультиварок, апробированные и одобренные многими потребителями. Также имеется сводная глава универсальных рецептов, которые вы беспрепятственно сможете приготовить в мультиварке любой модели.

- Элга Боровская
- Вступление
-
- Изобретение, которое воплотит любые кулинарные фантазии
- Коротко о том, что нужно знать о мультиварках
- Что это такое и на что она способна
- Как работает мультиварка
- Процессорное управление в мультиварке
- Как управлять мультиваркой
- Что и как готовить в мультиварке
- Скорость приготовления блюд в мультиварке
- Безопасность мультиварки
- Выбор мультиварки по техническим характеристикам и дополнительному оснащению
- Как ухаживать за мультиваркой
- Как эффективно использовать различные программы мультиварок
- Маленькие хитрости мультиварок
- Уход. Защита. Полезные советы
- Часто задаваемые вопросы по мультиваркам и ответы на них
- Чем хороша мультиварка?
- Чем отличаются мультиварки от подобных бытовых приборов?
- Что такое индукционный нагрев?
- Что такое 3D нагрев?
- Какой тип управления бывает у мультиварок?

- Можно ли при подключении мультиварки использовать удлинители и переходники/тройники?
- Зависит ли рецепт от фирмы производителя мультиварки?
- Чем различаются чаши мультиварок?
- Вредно ли тефлоновое покрытие чаши мультиварок?
- Какое покрытие чаши мультиварки лучше: антипригарное (PTFE) или керамическое?
- Какие фирмы выпускают мультиварки с чашами из нержавеющей стали?
- Какие фирмы выпускают мультиварки с чашами с керамическим или мраморным покрытием?
- Какие фирмы выпускают мультиварки с глиняными чашами?
- Какие недостатки у мультиварочных чаш с тефлоновым антипригарным покрытием (напылением)?
- Какие недостатки у глиняных мультиварочных чаш?
- Какие недостатки у чаш из нержавеющей стали?
- Какие недостатки у чаш с керамическим покрытием (напылением)?
- Можно ли хранить приготовленные блюда в чаше мультиварки?
- Чем отличается мультиварка от пароварки?
- Чем отличается мультиварка от скороварки?
- Чем отличается мультиварка от медленноварки (slow cooker)?
- Сколько электроэнергии потребляет мультиварка?
- Как правильно эксплуатировать мультиварку?
- Что не рекомендуется делать с мультиваркой?
- Можно ли брать мультиварку на дачу?
- На даче постоянно пропадает электричество. Собьется ли в этом случае заданная в мультиварке программа?
- Безопасны ли мультиварки?
- Какого объема должна быть чаша мультиварки?
- Что нужно сделать перед началом эксплуатации мультиварки?
- Мультиварки какой фирмы лучше?
- Можно ли заменить чашу мультиварки одной фирмы чашей от аналогичного прибора другой фирмы?
- Можно ли отремонтировать (восстановить) чашу мультиварки?
- Можно ли открывать крышку мультиварки во время приготовления?
- Как пересчитать количество ингредиентов в рецепте, если нужно приготовить блюдо большего или меньшего объема,

чем в оригинальном рецепте?
- Почему некоторые мультиварки щелкают при работе?
- Как узнать калорийность блюда, приготовленного в мультиварке?
- При какой температуре готовит мультиварка?
- Что такое «Голосовой гид»?
- Почему у мультиварки неприятный запах пластмассы?
- Как отключить подогрев после окончания программ в мультиварке Panasonic SR-TMH-10/18?
- Почему в мультиварке Redmond RMC-4503 в режимах «Рис» и «Гречка» не отражается время приготовления?
- Возможно ли самостоятельно включить верхний нагреватель?
- Тесты РИПИ и сравнительные характеристики по нескольким моделям мультиварок, представленных на российском рынке бытовой кухонной техники
- Первое знакомство с мультиварками
- Эксперимент первый: рис
- Эксперимент второй: овощи для винегрета
- Эксперимент третий: первое блюдо
- Эксперимент четвертый: рагу
- Эксперимент пятый: выпечка в мультиварке
- Безопасность – прежде всего
- Выводы тестирования мультиварок
- Достоинства и недостатки мультиварки Ves Electric SK-A12
- Достоинства и недостатки мультиварки Panasonic SR-TMH 18
- Достоинства и недостатки мультиварки Land Life YBD40-80A1
- Достоинства и недостатки мультиварки Brand 37500
- Мультиварка REDMOND
- Обзор моделей
- 6 причин купить мультиварку REDMOND
- Мультиварка REDMOND RMC-M 4502
- Мультиварка REDMOND RMC-4503
- Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-M 4504
- Мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- Мультиварка REDMOND RMC-M 10
- Мультиварка REDMOND RMC-M 11
- Мультиварка REDMOND RMC-M 20
- Мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW
- Коллекция рецептов для мультиварок REDMOND
-
-

- Мультиварка высокого давления OURSSON MP 5005 PSD
- Что нужно проверить перед началом использования мультиварки
- Что нужно знать, прежде чем начать готовить
- Коллекция рецептов для мультиварки
- Мультиварка PANASONIC
- Мультиварки Panasonic: обзор моделей
- Достоинства и недостатки мультиварок Panasonic
- Режимы приготовления в мультиварке Panasonic SR-TMH 18
- Коллекция рецептов для мультиварок PANASONIC
- Мультиварка MOULINEX
- Обзор моделей мультиварок Moulinex
- Коллекция рецептов для мультиварок MOULINEX
- Рецепты-дуэты: готовим два блюда в мультиварке одновременно
- Свинина в пиве + картофель на пару (для мультиварки Moulinex)
- Макароны по-флотски + овощи (для мультиварки Panasonic)
- Картофельное пюре + зразы с сыром (для мультиварки Redmond)
- Рис + котлеты (для мультиварки Panasonic)
- Картофель с сыром + котлеты (для мультиварки REDMOND)
- Ужин лентяйки (овощи + сосиски) (для мультиварки Panasonic)
- Мясная плетенка-ассорти + капуста с грибами (для мультиварки Redmond)
- Мясные колобки с сюрпризом + гречка с грибами (для мультиварки Redmond)
- Картошка с котлетами (для мультиварки Panasonic)
- Картофель, запеченный гармошкой + паровые котлеты в сырной корочке (для мультиварки Panasonic)

- Макароны с овощным соусом + котлеты (для мультиварки Panasonic)
- Рис с лечо + сосиски (для мультиварки Panasonic)
- Куриные ножки + цветная капуста под сыром (для мультиварки Panasonic)
- Курица с картошкой (для мультиварки Panasonic)
- Курица + овощи по-деревенски (для мультиварки Redmond)
- Оригинальные колбаски + пшеничная каша (для мультиварки Redmond)
- Куриные котлеты + гарнир из гречки (для мультиварки Panasonic)
- Курица в банановo-яблочном соусе + картошка (для мультиварки Panasonic)
- Рис с овощами и грибами + курица (для мультиварки Redmond)
- Рис с овощами + хек под сыром (для мультиварки Redmond)
- Форель на пару + гарнир из риса (для мультиварки Panasonic)
- Картофельный суп + овощи для салата «Оливье» (для мультиварки Panasonic)
- Каша + вареные яйца к завтраку
- Рецепты для мультиварок всех типов, имеющих программу «Мультиповар»
- Ленивые голубцы
- Мясо с черносливом
- Бефстроганов
- Тушеный кролик
- Тушеное мясо с овощами
- Фасоль с мясом
- Гречка с мясом
- Рыба в сметане с морковью и луком
- Рыба в омлете
- Рыба под соусом
- Рыба с яйцом под сырной корочкой
- Рыба на пару
- Творожно-овсяная запеканка(диетическая)
- Заливной пирог из лаваша с овощами
- Пирог из лаваша с рыбой
- Пирог с ананасами
- Болгарский яблочный пирог
- Шарлотка
- Пирог на кефире с яблоками
- Универсальные рецепты для различных моделей

мультиварок
- Первые блюда
-
- Блюда из мяса
- Блюда из птицы
- Блюда из овощей
- Каши в мультиварке
-
- Десертная выпечка
- Цветная вкладка
- Овощное рагу
- Рассольник
- Харчо
- Борщ
- Куриный суп-лапша
- Молочный суп с вермишелью
- Фасоль с луком и карри
- Куриные рулетики в беконе
- Куриная печень в сливочном соусе
- Гуляш из свинины с овощами
- Корейка с прованскими травами
- Говядина, тушенная в вине
- Фаршированный перец
- Солянка по-грузински
- Картофельная запеканка с мясом
- Морская рыба с овощами и сметаной
- Рыба на пару с рисом
- Креветки с яблочным чатни
- Ризотто с грибами и ветчиной
- Плов с фруктами
- Сырный пирог с грибами
- Творожная запеканка с изюмом
- Яблочный пирог с корицей
- Шарлотка с вишней и шоколадом

Элга Боровская
Мультиварка. Большая книга рецептов

Вступление

Эта книга для тех, кто уже однозначно решил для себя, что пришла пора экономить свое время на кухне, а главное – кормить семью вкусной и качественной едой, приготовленной с использованием новейших технологий.

Эта книга для тех, кто сделал ставку в приготовлении различных блюд на мультиварку.

Вас ждет небольшой экскурс в мир мультиварок, представленных на российском рынке и уже опробованных и одобренных современными хозяйками.

Полученная информация поможет вам отчетливо представить и понять, что же это за прибор – мультиварка, какие плюсы и минусы он имеет, как с ним работать, что и как готовить, на что обратить внимание при выборе и покупке этого чуда бытовой кухонной техники.

• Вы познакомитесь с обзором самых популярных брендов, производящих мультиварки, которым отдают предпочтение российские хозяйки, сможете сравнить их технические характеристики и функциональные возможности.

• Вы узнаете маленькие и большие хитрости и секреты, которыми пользуются опытные владелицы мультиварок.

• Специально для вас в книге приведены интересные тесты и сравнительные анализы АНО РИПИ *(Российского института потребительских испытаний),* проведенные на основе изучения и испытания нескольких моделей мультиварок, пользующихся спросом на российском рынке.

• Ну и, конечно же, основную часть книги составят рецепты блюд, которые можно приготовить в этом чудо-приборе.

• Для вашего удобства основная часть рецептов представлена в главах, относящихся к конкретным моделям мультиварок.

В этой книге сделан акцент на самые востребованные на российском рынке модели мультиварок, апробированные и одобренные потребителями.

• Надеюсь, что хозяйки по достоинству оценят главу, где представлены, так называемые, рецепты-дуэты. Иными словами – по два разных блюда, которые можно готовить в мультиварке одновременно.

• В конце книге имеется сводная глава универсальных рецептов, которые вы беспрепятственно сможете приготовить в мультиварке любой модели, но, естественно, с учетом ее объема при выборе нужного количества ингредиентов.

Эти универсальные рецепты также были опробованы разными

хозяйками на различных моделях мультиварок, и результат получился абсолютно удовлетворительным, о чем они охотно поделились друг с другом на кулинарных форумах. Вот что пишет одна из них:

...

«Принцип приготовления во всех мультиварах похож. Для любой мультиварки можно брать рецепты для Панасоника, Супры, Полариса, Мулинекс и так далее.

Но сначала, сразу после покупки, начните готовить по рецептам для своей модели, а спустя время (неделя – максимум) вы сами поймете, что можно взять любой рецепт, предназначенный для мультиварки другой модели, и, более того, даже адаптировать к своей модели мультиварки многие обычные рецепты, предназначенные для традиционного приготовления на плите».

Да это и понятно, ведь каждое блюдо, приготовленное в мультиварке, – это не просто строгое соблюдение указанных ингредиентов и правильно выбранная программа, но и кулинарная изюминка, рожденная фантазией каждой отдельно взятой хозяйки.

С пожеланием вкуснейших мультиварочных фантазий, Элга Боровская

Изобретение, которое воплотит любые кулинарные фантазии

• Если вы понятия не имеете, что такое мультиварка, – то непременно прочтите эту книгу!

• Если вы слышали о том, что существует такой бытовой кухонный прибор, но не совсем отчетливо представляете принцип его работы, – прочтите эту книгу!

• Если вы уже видели такое чудо на кухне у своих друзей и слышали их восхищенные отзывы, – прочтите эту книгу!

Не берусь утверждать на 100 %, но на 99,9 % абсолютно уверена в том, что ближайшим приобретением в вашей семье станет именно мультиварка.

Мультиварка – кухонный прибор, который создан с использованием инновационных технологий в области приготовления пищи и сохранения при приготовлении полезных веществ и витаминов.

Мультиварка – именно то, что поможет вам перейти не только на новую технологию готовки, но и на качественно новый режим питания, который будет гарантировать вам только здоровую пищу и избавление от многочисленных заболеваний.

Еще десяток лет назад такой домашний прибор мог казаться всего лишь фантазией, так как трудно было даже представить возможность приготовления одновременно нескольких блюд.

Сегодня это отнюдь не фрагмент фантастического романа, а реальная действительность.

Многие технологии, которые были изначально разработаны в странах с высоким техническим потенциалом для использования в стратегических целях, сейчас становятся общедоступными и вполне мирными.

Именно к такой технологии логично будет отнести мультиварку, так как она служит для приготовления пищи даже на большое количество людей со сравнительно малыми затратами энергии.

Мультиварка – это прибор, функции которого не ограничиваются только варкой на пару, так называемым пропариванием, в ней можно готовить практически все.

Сегодня есть множество рецептов, которые разработаны и предназначены исключительно для такого прибора, как мультиварка.

Она позволяет без проблем готовить абсолютно все блюда, которые только можно себе представить в режиме здорового и

полноценного питания.

Мультиварка незаменима и для тех, кто соблюдает пост, так как может быть использована для выпекания различных постных коврижек и пирогов, для запекания рыбы или блюд из морепродуктов, для приготовления изделий из муки и теста.

В мультиварке вы можете готовить любой привычный для вас рецепт, при этом не затрачивая на это свое свободное время.

Во все модели современных мультиварок встроен процессор, который позволяет самостоятельно выбирать время и режим приготовления.

Мультиварка – это именно тот кухонный прибор, чье появление было обусловлено долгими исследованиями и изучением отзывов домохозяек о длительности и трудоемкости процесса приготовления различных блюд.

Ведь раньше часто приходилось тратить массу времени для стояния у плиты, чтобы приготовить пищу на пару или на то, чтобы молоко не убежало, мясо не пригорело.

Мультиварка избавит вас от всех этих проблем. Она предназначена для того, чтобы максимально облегчить жизнь хозяйки и при этом позволить ей быстро, вкусно и полезно кормить своих домашних.

Блюдо в мультиварке может готовиться практически без вашего участия и сохраняться в течение двадцати часов непосредственно в кастрюле большого объема (4–5 литров).

Кроме всего прочего, и это является одним из основных достоинств мультиварки, она позволяет работать в режиме отсроченного времени, например, вы сможете поставить режим приготовления блюда на таймер, и к вашему приходу оно будет готово.

Либо с вечера вы можете заложить все необходимые ингредиенты для приготовления каши, а к вашему утреннему пробуждению нежная, пышная и необыкновенно вкусная каша будет манить на кухню всех ваших домочадцев своим ароматом.

Мультиварка – прибор, который может заменить вам сразу несколько кухонных приборов.

Она – незаменимый помощник и в том случае, когда надо готовить сразу несколько блюд за сравнительно небольшой промежуток времени, так как использование паротехнологий, технологий подогрева с нескольких сторон, а не только снизу (в случае с обычной газовой плитой), позволит сделать все это достаточно быстро и качественно.

Вкус привычных для вас блюд не изменится, а только улучшится, так как мультиварка сохраняет все полезные вещества, витамины и минералы.

Если вы уже склоняетесь к тому, что такому замечательному прибору, как мультиварка, должно быть выделено почетное местечко на вашей кухне, то перед вами наверняка встанет вопрос о том, какую модель выбрать, как грамотно подойти к выбору нужной именно вам мультиварки, на что обратить внимание.

Это решается достаточно просто: нужно сравнить различные линии мультиварок ведущих производителей.

Небольшую информацию вы получите в этой книге, более подробную – на сайтах производителей мультиварок и на многочисленных форумах, которые подробно и детально обсуждают эту тему.

Сегодня не достаточно ориентироваться только на бренд фирмы-производителя.

Время пребывания на рынке, как показывает опыт, – вовсе не гарантия качества. Кроме того, стоит иметь в виду, что выбирая разрекламированную модель, вы платите и за рекламу.

Многие производители стараются добавить в характеристики слова *«инновационный», «альтернативный»* и др., которые не только никак не характеризуют мультиварку, но и абсолютно не подкреплены реальностью.

При выборе всегда нужно интересоваться такими техническими характеристиками, как мощность, срок эксплуатации, количество потребляемой энергии, максимальная температура нагрева, толщина греющей поверхности и т. д.

Далее, вам нужно определить, в какой части кухни будет стоять мультиварка, чтобы правильно сориентироваться с габаритами.

Для этого вам также нужно будет решить вопрос о том, насколько часто вы будете готовить с помощью этого прибора.

Учитывайте и то, на какую по численности семью вы буде рассчитывать блюдо, чтобы понять, какого объема должна быть ваша мультиварка.

Обратите внимание на наличие дополнительных и основных режимов, таймеров, приспособлений, комплектующих мультиварку, возможности одновременного приготовления блюд и многое другое.

Не забудьте и о таких мелочах, как уход за мультиваркой. Выбирайте наиболее удобную для вас во всех отношениях модель.

При выборе мультиварки не стоит стесняться задавать все интересующие вас вопросы консультанту или попросить у него инструкцию по применению либо технический паспорт прибора.

Можно также произвести виртуальный тест (в последнее время производители продукции предлагают и такую полезную услугу на своих официальных сайтах).

После изучения всего предложенного материала вы с легкостью решите, какую мультиварку выбирать.

Много споров возникает и по поводу, какая мультиварка лучше. Однозначного ответа на этот вопрос нельзя дать по многим причинам.

Во-первых, нет единого перечня критериев, по которым можно проводить такого рода сравнение.

Во-вторых, каждая компания старается пропагандировать уникальность только своего прибора.

В-третьих, большое количество предлагаемых модельных рядов и уникальных моделей существенно разнятся не только во внешнем виде, но и в стоимости, в сроке гарантийного обслуживания и т. д.

Именно поэтому и нет ответа на вопрос, который мог бы дать однозначный ответ относительно того, какие мультиварки лучше, а какие уступают другим моделям.

Какая мультиварка лучше решать только вам после раздумий над ценой, качеством и функциональностью.

Перед тем, как вы примете решение о покупке, еще раз вспомните все характеристики, на которые стоит обратить внимание.

Среди многочисленных плюсов мультиварки стоит выделить:

• небольшой размер

• наличие книги с рецептами, которые можно не только применять самостоятельно, но и модифицировать

• антипригарное покрытие, которое позволит уберечь вашу еду от подгорания

• возможность длительного и бережного тушения, которое одновременно тушит жесткие и твердые продукты и при этом сохраняет мягкость нежных ингредиентов

• возможность подогрева еды в любое время

• наличие различных режимов и таймера.

Можно с уверенностью сказать, что мультиварка – это выбор современных продвинутых хозяек, которые заботятся о здоровье и полноценном качественном питании своей семьи.

Только та мультиварка, которая по-настоящему радует вас и ваших близких вкусными блюдами, может носить статус «самой лучшей».

Использование мультиварки в домашнем хозяйстве не только существенно облегчит вашу жизнь, но и позволит вам проявить фантазию, использовать те рецепты, которые вы боялись применить из-за возможности быстрого подгорания и т. д.

Что бы вы ни выбирали для приготовления, запомните, что с мультиваркой вам не стоит беспокоиться о том, что продукты

могут быть испорчены или плохо приготовлены.
Главное – только ваше желание, а все остальное мультиварка сделает за вас сама!

Коротко о том, что нужно знать о мультиварках

Те, кто еще ни разу не готовил в мультиварке, даже не представляют себе, что это настоящая находка для занятого человека, это чудо-прибор, который приходит в дом на смену такой кухонной технике, как фритюрница, йогуртница, духовка, пароварка, микроволновая печь и даже плита.

Мультиварка запекает, жарит, варит, сохраняя все полезные свойства продуктов, витамины и минеральные вещества, а процесс приготовления превращается в приятное и интересное занятие.

В мультиварке пища готовится быстро благодаря небольшому давлению и создающемуся в ней в процессе приготовления 3D-нагреву (объемный нагрев). А чем меньше температура воздействия на продукт, тем больше полезных веществ в нем сохранится. Мультиварка обеспечит вас свободным временем, отличным настроением и замечательно приготовленными блюдами!

Что это такое и на что она способна

Мультиварка – универсальный кухонный прибор, совмещающий в себе функции скороварки, пароварки, кашеварки и хлебопечки.

Таким образом, с ее помощью можно варить на пару, тушить, жарить, выпекать.

Выше уже упоминалось о таком значительном преимуществе мультиварки, как то, что пища, приготовленная в ней, сохраняет питательные вещества и витамины. Это обеспечивает технология готовки на пару (как в пароварке). Блюдо готовится без добавления масла и воды– в собственном соку, поэтому исключается возможность появления канцерогенов. Такая пища подходит и для диетического, и для детского меню, и для здорового питания всей семьи.

В обычных пароварках пар проходит сквозь отверстия в корзинах и уносит с собой часть влаги и аромат продуктов. В мультиварке это технически невозможно, так как на протяжении всего процесса приготовления крышка герметично примыкает к корпусу. Все соки и ароматы остаются внутри.

Как работает мультиварка

Мультиварка представляет собой «электронную кастрюлю» со съемной чашей внутри и плотно прикрепляющейся крышкой, которая герметично соединена с корпусом с помощью клапана, препятствующего попаданию воздуха.

Мультиварка имеет съемную емкость (чашу) с современным антипригарным покрытием, предназначенную непосредственно для закладки продуктов.

В результате ценные витамины и аппетитный запах свежего обеда остаются в приготовленном блюде.

Мультиварка имеет встроенный микропроцессор, который управляет циклом приготовления в зависимости от выбранной программы. Управление им осуществляется посредством сенсорного дисплея.

Специальный паровой клапан и система герметичного закрытия крышки создают идеальные условия для приготовления пищи, не позволяя улетучиваться полезным веществам. Герметичность клапана позволяет оставлять прибор включенным без присмотра.

Кроме того, с мультиваркой вы навсегда забудете, что такое брызгающий при закипании жир, оставляющий неприятные следы на кухонных предметах и поверхностях.

Информация о времени и температуре приготовления отражается на электронном дисплее.

Процессорное управление в мультиварке

Такое управление предполагает чередование высокого и низкого давления, что называется «щадящим режимом».

Клапан не позволяет воздуху проникать внутрь прибора. Таким образом, процессор контролирует и создает оптимальную температуру и давление. Исключается возможность возникновения избыточной температуры. Благодаря этому свойству пища не теряет полезных и вкусовых качеств.

Например, обычная кастрюля с крышкой свободно пропускает воздух, а значит, происходит процесс окисления. Пища неизбежно теряет полезные свойства и становится менее питательной.

Герметичность устройства не позволяет жидкости кипеть, а, следовательно, продукты не подвергаются механическому воздействию кипящей воды и тем самым сохраняют форму. На практике это хорошо заметно, когда картофель и мясо приходят в готовность одновременно.

Как управлять мультиваркой

Мультиварки имеют достаточно простое управление, четкий монохромный экран и две группы программ – полностью автоматические и программы ручной настройки.

Полностью автоматические программы действуют в одно нажатие – положите ингредиенты, нажмите кнопку – остальное управление мультиварка берет на себя.

Программы ручной настройки позволяют самостоятельно настроить режим приготовления блюд в зависимости от желаний пользователя.

Многие модели обладают функцией отложенного старта, которая позволяет запускать процесс приготовления пищи к нужному времени, с отсрочкой до 24 часов. Блюдо будет готово к завтраку или приходу гостей.

Об окончании приготовления блюда в мультиварке оповещает звуковой сигнал и мультиварка автоматически переходит в режим подогрева пищи, который может длиться до 12 и более часов.

Что и как готовить в мультиварке

Мультиварка может все, что необходимо на кухне: варить, жарить, печь, запекать, тушить и готовить на пару.

Выбор рецептов ничем не ограничен.

В мультиварке можно готовить как привычные и любимые вами блюда, так и осуществлять различные кулинарные эксперименты.

Каждая программа, как уже упоминалось, контролируется встроенным микропроцессором и позволяет добиться идеальных результатов в приготовлении пищи.

Существует множество рецептов для мультиварки, приготовление которых не доставит вам никаких хлопот, все делается просто и быстро.

Однако для максимального достижения вкуса блюд стоит придерживаться определенных правил.

Ознакомьтесь с рядом полезных советов, необходимых для приготовления пищи в этом замечательном кухонном приборе.

• Мультиварке требуется некоторое время, чтобы достичь температуры, при которой многие бактерии погибают, поэтому, желательно хранить все подготовленные к использованию продукты в холодильнике и лучше по отдельности. Охлаждение препятствует образованию бактерий, ваше блюдо получится полезным и не потеряет своих природных витаминов.

• Заполнять мультиварку желательно от 0,5 до 0,7 объема. Овощи готовятся медленнее мяса, поэтому первыми кладите на дно и по стенкам кастрюли овощи. Затем кладите мясо и залейте содержимое жидкостью – бульоном, водой или нужным вам соусом. Также не рекомендуется часто открывать крышку (если этого не требуется по рецепту). Открывайте крышку только чтобы помешать пищу или проверить ее готовность.

• Перед приготовлением лучше удалять кожу с птицы и срезать жир с мяса. Обжаривание мяса перед закладкой уменьшает жирность, придает натуральный аромат и улучшает внешний вид блюда.

• Корнеплоды – картофель, морковь, репу, лук лучше нарезать небольшими кусочками и класть на дно кастрюли под мясо для более быстрого приготовления.

• Во время приготовления цвет некоторых продуктов может теряться.

• Используйте яркие цветовые добавки в конце приготовления – зелень петрушки, лук, помидоры, сметану и др.

И в завершении хочется еще раз отметить, что вы сможете приготовить в мультиварке практически любые блюда. Как непосредственно те, которые предназначены конкретно для определенной модели, так и универсальные блюда для любых моделей мультиварок, в которых можно импровизировать с различными ингредиентами, их сочетанием и новыми кулинарными находками.

Скорость приготовления блюд в мультиварке

При выборе мультиварки нужно обратить внимание на мощность: чем она выше, тем быстрей происходит процесс готовки.

Мощность может быть различной: 490 Вт, 670 Вт, 1400 Вт, но это не решающий момент при выборе прибора.

Все мультиварки одинаково создают оптимальный щадящий режим благодаря поддержанию уровня температуры и давления. Все это возможно с помощью энергосберегающей технологии, определенной формы чаши и индуктивному нагревателю.

Индукционный нагрев – это бесконтактный способ передачи электроэнергии в нагревающий предмет.

Чаша, в которую закладываются продукты, нагревается равномерно, но не за счет высокой температуры. Максимальная температура на старте 120 ˚С, при готовке 80—100 ˚С.

Индукционный нагреватель равномерно нагревает чашу по всей поверхности. За счет этого экономится 30 % времени, которое тратится при традиционном способе нагрева посуды на плите.

Безопасность мультиварки

Одним из самых важных качеств техники является ее надежность и безопасность в использовании.

Нужно обратить особое внимание на способ крепления электрического шнура. Лучше, когда он не отсоединяется, а вмонтирован стационарно, – это поможет избежать короткого замыкания при случайном попадании воды.

Мультиварка может быть с ручками и без них. Прибор с ручками более удобен в использовании, так как его легче переносить с места на место. Ручки не нагреваются.

Кроме того, в отличие от СВЧ-печей мультиварка не подвергает человека воздействию электромагнитного излучения.

Герметичность клапана не дает возможности обжечься горячим воздухом.

Выбор мультиварки по техническим характеристикам и дополнительному оснащению

В зависимости от численности вашей семьи мультиварку нужно выбирать соответствующего размера.

Объем чаши варьируется от 3,5 до 4,5 литров. Прибор большого объема позволяет готовить пищу на 10 человек. Это оптимальный вариант для большой семьи.

Все модели мультиварок оснащены системой «мягкого выпуска пара». Это означает, что при завершении программы готовки устройство снижает давление и постепенно выпускает накопившийся пар.

Мощность. Характерно, что в мультиварках с небольшой мощностью лучше получаются каши и тушение, а в тех, где мощность побольше, прекрасно выходят жареные блюда, да и жир не брызгает в разные стороны.

Внутреннее покрытие прибора может быть различным: антипригарное или же 5-слойное с мраморным напылением.

Оба покрытия обладают высокой износостойкостью. Мраморное напыление сводит к минимуму усилия по уходу за прибором.

Все современные модели оснащены **таймером отсрочки старта.** Это означает, что момент приготовления может начаться в удобное для вас время.

Максимальное время отсрочки – 12 часов.

На практике это выглядит так: утром вы закладываете продукты в мультиварку, программируете, чтобы к 18:00 пища была готова. Прибор включается автоматически и запускает программу.

Для тех, кому трудно разбираться в электрических приборах, существует очень удобный современный вариант **мультиварки с «голосовым гидом».** Эта опция упрощает управление и позволяет избежать ошибок.

Функция автоматического перехода в режим подогрева после окончания приготовления свойственна всем моделям мультиварок.

Функция предварительного замачивания тоже стандартная. Она создана специально для приготовления каш и бобовых.

Программирование температуры возможно от 50˚ до 120 ˚С.

Микропроцессор мультиварки включает в себя несколько **стандартных обязательных программ готовки:** гречка, плов, молочная каша, выпечка, тушение, варка на пару. Каждый из них позволяет приготовить блюда на любой вкус!

Съемная нижняя крышка: очень удобно мыть. Но не во всех моделях разных производителей крышка снимается.

Влагосборник. В некоторых моделях он есть, в других конденсат при открывании крышки сливается прямо на корпус (его не так много, в среднем – 2 столовые ложки).

Обычно на корпусе есть желобок или поребрик-ограждение, чтобы вода не попадала на нагревательный элемент и не лилась по корпусу.

Владельцы мультиварок до сих пор не пришли к единому мнению в обсуждениях: что лучше – влагосборник или желоб. Хотя большинство склоняется к тому, что к желоб более гигиеничный способ стекания конденсата.

Режим «Мультиповар» (он же режим «Ручной», он же «Ваш выбор») – очень интересный режим, который нужен скорее для кулинарного творчества.

Если вы ищете мультиварку только для того, чтобы «облегчить труд кухарки», то возьмите модель попроще, если же вы готовы к невероятно вкусным экспериментам со своей новой кухонной подружкой – выбирайте модель с функцией «Мультиповар».

И в довершении всего помните – не всегда цена является показателем экстракласса мультиварки.

Как ухаживать за мультиваркой

Во время работы мультиварка практически не загрязняется и абсолютно не пачкает окружающую поверхность. Содержать ее в чистоте очень легко. Уход за ней займет буквально две минуты, так как съемную чашу можно мыть и в посудомоечной машине.

Как эффективно использовать различные программы мультиварок

ОСНОВНЫЕ РЕЖИМЫ (ПРОГРАММЫ) МУЛЬТИВАРОК		
Режим	**Что готовить**	**Описание**
АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ (ПРОГРАММЫ)		
Гречка	Крупы, требующие тщательной разварки: твердый рис, гречка, перловка и т. п.	Режим предназначен для приготовления гарниров из любой крупы — гречки, риса, пшена, перловки. Причем, режим используется как для приготовления рассыпчатых гарниров, так и для приготовления каш с мясом, грибами, луком, сметаной и т. д. Также этот режим прекрасно подходит для приготовления гарниров из гороха и фасоли (только необходимо предварительно их замочить). Основной принцип работы этого режима заключается в испарении жидкости. Как только жидкость выпарилась, т. е. впиталась в продукт, программа выключается и переходит в стадию подогрева. Поэтому количеством добавляемой жидкости можно регулировать рассыпчатость и плотность готового продукта. Для любителей таких завтраков эти гарниры можно запрограммировать с вечера на утро.

ОСНОВНЫЕ РЕЖИМЫ (ПРОГРАММЫ) МУЛЬТИВАРОК		
Режим	**Что готовить**	**Описание**
АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ (ПРОГРАММЫ)		
Плов	Быстроразвариваемые крупы: мягкие сорта риса, а таже гречка, кукурузная крупа и т. п.	Разработчики мультиварки предполагали, что этот режим будет использоваться только для приготовления плова: с мясом, с овощами, с морепродуктами, с сухофруктами и т. д. Принцип работы этого режима также основан на принципе выпаривания жидкости, но дополнительно добавлена функция более интенсивного зажаривания, которое начинается за 5-10 минут до окончания программы. Плов получается не просто «впитавшим жидкость», но подсушенным и с поджаристой корочкой нижнего слоя из мяса и лука. Исходя из этого, пытливый ум владельцев мультиварки методом проб и ошибок дошел до осознания, что на данном режиме «Плов» можно готовить много разнообразных блюд — например, печеный картофель: поджаристый, с румяной корочкой, ну прямо как из печи! Или можно приготовить макароны по-флотски. Или невероятно вкусные пельмени с золотистой корочкой. Сначала программа проваривает, выпаривает влагу, а потом красиво зажаривает нижнюю корочку. Каждый раз владельцы мультиварок неожиданно открывают для себя новые возможности этого режима.

Молочная каша	Быстроприготавливаемые супы, жидкие каши и т. п.	По мнению многих хозяек — это один из наиболее удобных режимов, т. к. он позволяет с вечера забросить в мультиварку крупу, молоко или воду, назначить себе время завтрака с помощью таймера — и включить кнопку. А утром в назначенное время вас будет ждать горячая ароматная вкусная каша. Таким образом можно приготовить каши из абсолютно любой крупы: из цельных зерен овса, из риса, из хлопьев, из молотой ячневой, пшеничной или кукурузной крупы, а также из всех классических круп. При этом можно смело добавлять в каши различные добавки: тыкву, изюм, орешки и др.
ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ (ПРОГРАММЫ)		
Выпечка	Выпечка, обжаривание и т. п.	На данном режиме с одинаковым успехом можно выпекать бисквиты, кексы, пироги с разнообразными начинками (как открытые, так и закрытые), запеканки из творога, овощей и т. д. Помимо этого режим «Выпечка» используется для стандартной жарки продуктов: великолепно поджаривается курица (как целиком, так и порубленная на кусочки), картофель, котлеты и т. д. Жарить можно и с открытой, и с закрытой крышкой. Разбрызгивание масла и сока в любом случае полностью исключено. Также на режиме «Выпечка» можно приготовить поджарку для супа, или подрумянить мясо перед тушением, или поджарить овощи…

ОСНОВНЫЕ РЕЖИМЫ (ПРОГРАММЫ) МУЛЬТИВАРОК		
Режим	**Что готовить**	**Описание**
ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ (ПРОГРАММЫ)		
Тушение	Супы, требующие долгого приготовления, прозрачные бульоны, тушение, вытапливание жира и т. п.	Невозможно даже перечислить все, что можно приготовить на этом режиме. Придуман он был для тушения всех видов продуктов. Этот режим предполагает не выкипание, а длительное томление продукта при определенной температуре. Он идеально подходит для варки супов, борщей. Супы получаются томленными и прозрачными. Этот режим прекрасно позволяет тушить крупные куски мяса до состояния нежнейшей буженины. Этот режим позволяет сварить прозрачный холодец, не прилагая никаких усилий, а только забросив продукты. Этот режим позволяет приготовить топленое молоко и много-много других блюд. Режим «Тушение» идеально подходит для продуктов с длительным временем приготовления: уходя утром из дома можно забросить в чашу мультиварки сразу все продукты предполагаемого блюда, а микропроцессор сам сделает так, что продукты одновременно придут в готовность, причем, не переварившись: это может быть одновременно и капуста, и замороженное мясо. На этой же программе можно разогревать приготовленные ранее продукты, если подогрев был вами отключен или блюдо осталось «назавтра».

Варка на пару	Варка над кипящей жидкостью и т. п.	Очень удобная программа для приготовления диетических блюд — овощи на пару, котлеты на пару, рыба на пару, манты, пельмени, вареники, овощи для винегрета, варка яиц в корзинке для пара. И еще очень много разнообразных блюд. Помимо готовки, данную программу можно использовать для разогрева пищи: жидких продуктов прямо в кастрюльке, а порционных — в корзинке для пара.

Маленькие хитрости мультиварок

Уход. Защита. Полезные советы

Как аккуратно вынуть выпечку из мультиварки

Чтобы выпечка не разваливалась, оставьте ее в чаше на несколько минут, чтобы она немного остыла. Далее вставьте в чашу съемный контейнер-пароварку, переверните, снимите чашу, положите сверху на выпечку тарелку и снова переверните. Выпечка на тарелке будет лежать также, как в мультиварке. Можно использовать другой вариант: на дно мультиварки перед началом выпечки положите крест накрест две полоски бумаги для запекания, после выпечки нужно потянуть за края и достать выпечку.

Крышка в мультиварке не снимается – как же ее отмыть?

В уходе за мультиваркой нет ничего сложного. Нужно просто налить в чашу воду, включить на несколько минут режим «Варка на пару», дать постоять немного, а затем протереть крышку тряпочкой.

Если вы готовили продукты, которые оставили резкий запах, например, рыбу, то для избавления от неприятного запаха нужно добавить в воду несколько капель лимонного сока или ломтик лимона.

Как правильно мыть чашу с тефлоновым антипригарным покрытием

Чаша мультиварки с антипригарным тефлоновым или керамическим покрытием портится от резких перепадов температуры.

Поэтому, если нужно помыть ее сразу после приготовления еды, ни в коем случае не наливайте в нее холодную воду, лучше оставить ее пустой на некоторое время и дать остыть.

Если ко дну пристали остатки пищи, ни в коем случае не трите его ничем, а просто залейте теплой водой и через двадцать минут все легко отойдет.

Как защитить крышку от жира при обжарке

Если вы планируете что-либо обжаривать в мультиварке, то перед закрытием крышки накройте кастрюлю листом пергамента для выпечки или тонким слоем пищевой алюминиевой фольги, либо кусочком целлофанового рукава для выпечки.

В листе, которым вы накроете кастрюлю, предварительно сделайте отверстие под размер клапана, и положите его так, чтобы отверстие оказалось в области клапана мультиварки.

Потом аккуратно закройте крышку и обжарьте продукты.

После процесса приготовления лист выбрасывается, однако, если он почти не запачкан, его можно использовать еще раз.

Крышка при этом остается практически чистой, и вам останется всего лишь очистить небольшую область возле клапана и сам клапан.

Каша в мультиварке «убегает»… Что делать?

Чтобы избежать этой проблемы, используйте одну из нижеперечисленных рекомендаций.

• Смажьте сливочным маслом внутреннюю сторону кастрюли по кругу на несколько сантиметров ниже края и положите поверх ингредиентов кусочек сливочного масла.

• Для приготовления каш рекомендуется использовать молоко жирностью не более 2,5 %.

• Строго соблюдайте указанные пропорции ингредиентов, входящих в состав каш. Их можно пропорционально уменьшать или увеличивать до разумных пределов.

• Установите на чашу корзину для приготовления на пару.

• Разбавьте молоко водой в пропорции 3:1.

• Перед приготовлением каши тщательно промойте крупу.

Выпечка в нержавеющей кастрюле пригорает… Что делать?

Чтобы выпечка не пригорала, постелите на дно смазанную маслом бумагу для выпечки или силиконовый коврик.

Также смажьте маслом внутреннюю сторону кастрюли внизу по кругу на высоту выпечки.

Как пожарить картофель с хрустящей корочкой

Лучше всего жарить такую картошку в режиме «Выпечка» при открытой крышке с добавлением растительного масла. Помешивать каждые 5 минут.

Примечание: картофель нового урожая лучше не использовать.

Можно ли стерилизовать консервацию в мультиварке

В принципе можно. Например, в режиме «Варка на пару».

Но поскольку места в мультиварке мало, стерилизация получается не очень экономичной.

Как приготовить рассыпчатый рис

Для приготовления рассыпчатого риса вам понадобится рис (желательно не шлифованный, в идеале – «Басмати») и вода.

Настоятельно рекомендуется измерять рис объемом, а не весом.

Жидкости должно быть в два раза больше по объему, чем риса, то есть пропорция 1:2 должна быть строго выдержана.

Рис нужно промыть проточной водой до тех пор, пока вода не будет прозрачной (зерна должны остаться целыми).

Промытый рис выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи, разровнять. Закрыть крышку и включить мультиварку.

По окончании приготовления открыть крышку и хорошо

перемешать.

При желании во время закладки продуктов можно добавить сливочное масло, тогда рис получится более сочным.

В мультиварку попала вода… Что делать?

Если вода попала в мультиварку, включенную в розетку, то нужно немедленно обесточить ее, не прикасаясь ни к мультиварке, ни к мокрому столу (или участку мокрого стола), на котором она стоит.

Можно полностью обесточить кухню, а потом выключить прибор.

Далее мультиварку необходимо просушить.

Желательно это сделать сразу, чтобы избежать повреждения деталей и электроники мультиварки.

Для этого необходимо перевернуть прибор дном вверх и потрясти, чтобы вода, по возможности, вытекла.

Затем необходимо поставить мультиварку в сухое теплое место, например, на солнце (летом) или к батарее отопления (зимой). Можно поставить мультиварку на бытовой обогреватель и включить его.

Есть другой альтернативный способ.

Можно просушить мультиварку с помощью фена для укладки волос, прогревая им внутреннюю поверхность прибора. Во время сушки мультиварку нужно время от времени трясти для растекания невысохшей воды.

В мультиварке нет функции «Выпечка»… Чем ее заменить?

Мультиварка не так сложна, как вы думаете. Это просто электронный нагревательный прибор, работающий по определенной программе.

Если в мультиварке нет какой-то нужной вам функции, то можно попробовать составить ее из имеющихся в наличии.

В мультиварке без функции «Выпечка» прекрасно выпекается хлеб, кексы и т. д.

Так что проявляйте собственную смекалку и читайте интернет-форумы, где обсуждаются возможности каждой отдельно взятой модели мультиварки.

В мультиварке нет функции «Жарка»… Чем ее заменить?

Если функция «Жарка» в мультиварках некоторых моделей отсутствует, то можно попробовать жарить нужные продукты в режиме «Гречка».

Таким способом часто пользуются владельцы мультиварки POLARIS PMC-0508D.

Как определить соотношение массы и объема продуктов

Вот приблизительная таблица:

	Стакан		Ложка	
	Чайный или граненый (до краев) 250 мл	Граненый (до каймы) 200 мл	Столовая 18 мл	Чайная 5 мл
Вода	250	200	18	5
Арахис очищенный	175	140	25	8
Варенье	330	270	50	17
Вишня свежая	190	150	30	5
Горох лущеный	230	205	25	5
Горох нелущеный	200	175		
Грибы сушеные	100	80	10	4
Желатин в порошке			15	5
Земляника свежая	170	140	25	5
Изюм	190	155	25	7
Какао порошок			25	9

	Стакан		Ложка	
	Чайный или граненый (до краев) 250 мл	Граненый (до каймы) 200 мл	Столовая 18 мл	Чайная 5 мл
Кислота лимонная (кристалличе-ская)			25	8
Клубника свежая	150	120	25	5
Корица молотая			20	8
Кофе молотый			20	7
Крахмал	180	150	30	10
Крупа «Геркулес»	70	50	12	3
Крупа гречневая	210	165	25	7
Крупа манная	200	160	25	8
Крупа перловая	230	180	25	8
Крупа пшено	220	170	25	8
Крупа рисовая	240	180	25	
Крупа ячневая	180	145	20	5
Кукурузная мука	160	130	30	10

Майонез	250	210	25	10
Мак	155	135	18	5
Малина свежая	140	110	20	5
Маргарин растопленный	230	180	15	4
Масло животное растопленное	240	185	17	5
Масло растительное	230	190	17	5
Масло топленое	240	185	20	8
Мед	325	265	35	12
Миндаль (ядро)	160	130	30	10
Молоко сгущенное	300	250	30	12
Молоко сухое	120	100	20	5
Молоко цельное	250	200	20	5
Мука пшеничная	160	100-130	25	8
Орех фундук (ядро)	170	130	30	10
Орехи толченые	170	130	30	10
Перец молотый			18	5

	Стакан		Ложка	
	Чайный или граненый (до краев) 250 мл	Граненый (до каймы) 200 мл	Столовая 18 мл	Чайная 5 мл
Рис	230	180	25	8
Рябина свежая	160	130	25	8
Саго	180	160	20	6
Сахар пиленый	200	140		
Сахарный песок	200	180	25	8
Сахарная пудра	180	140	25	10
Сливки	250	210	25	10
Сметана	250	210	25	10
Сода питьевая			28	12
Соль	320	220	30	10
Сухари молотые	125	100	15	5
Томатная паста	300	250	30	10
Уксус	250	200	15	5
Хлопья кукурузные	50	40	7	2

Хлопья овсяные	100	80	14	4
Хлопья пшеничные	60	50	9	2
Черная смородина	180	130	30	
Яичный порошок	100	80	25	10

• Желательно, пользуясь весами или мензуркой, вымерить водой емкость стаканов и ложек. Как видно из таблицы, в чайном стакане должно быть 250 г (мл) воды, в граненом 200 г, в столовой ложке – 18 г, в чайной – 5 г.

• Если посуда имеет другую емкость, надо постараться подобрать нужную вам емкость, которая будет служить постоянной меркой для всех продуктов.

• Жидкими продуктами (молоко, растительное масло) нужно заполнять стаканы и ложки полностью.

• Вязкие продукты (сметана, сгущенное молоко, варенье) нужно накладывать в стаканы и зачерпывать ложкой так, чтобы образовывалась «горка».

• То же относится и к сыпучим продуктам. Муку в стаканы следует насыпать, так как при зачерпывании ее погружением стакана в пакет с мукой внутри стакана будут образовываться пустоты вдоль стенок вследствие оставшегося в нем воздуха.

• Заполнять посуду сыпучими продуктами следует без утрамбовки и без утряски, а также без предварительного разрыхления. Особенно это относится к муке. Так, мука в нормально заполненном с «горкой» чайном стакане весит 160 г, а утрамбованная – до 210 г, предварительно же просеянная – только 125 г. Вследствие этого сыпучие продукты нужно отмеривать для приготовления изделий в непросеянном виде, а после этого просеивать.

Часто задаваемые вопросы по мультиваркам и ответы на них

Чем хороша мультиварка?

Мультиварка – это универсальный кухонный прибор, совмещающий в себе функции скороварки, пароварки, кашеварки, хлебопечки.

Таким образом, с помощью этого прибора можно варить на пару, тушить, жарить, выпекать.

Мультиварка – это суперфункциональная «электронная кастрюля» со съемной чашей внутри и плотно прикрепляющейся крышкой.

Процесс приготовления пищи в этом уникальном приборе протекает без проникновения к заложенным продуктам доступа воздуха. В результате ценные витамины, аминокислоты и натуральный аромат продуктов остаются в приготовленном блюде – вкусно и полезно!

Кроме того, мультиварка позволяет готовить комплексные или, так называемые, дуэтные блюда, когда, например, картофель готовится на пару от мяса. Самое невероятное заключается в том, что продукты при этом не только одновременно кладутся в мультиварку, но и одновременно достигают готовности. Таким образом, полноценный завтрак, обед или ужин готов!!!

И что немаловажно – практически без вашего участия!

А вы вполне можете потратить освободившееся время на занятия другими делами или приятный досуг с домочадцами.

Чем отличаются мультиварки от подобных бытовых приборов?

Мультиварки подразделяются на два типа.

К первому типу относятся мультиварки, которые готовят без давления.

По существу, это те же рисоварки или кашеварки, которым добавили таймер отсрочки приготовления, паровую пластину и запрограммировали для приготовления других блюд.

Говоря иными словами, это кастрюля с внутренним антипригарным покрытием, работающая от электричества. Готовить в такой мультиварке просто, а мыть ее – одно удовольствие.

Такие мультиварки стоят недорого (3 000-7 000 руб.).

Ко второму типу относятся мультиварки, в которых пищу готовят под давлением (мультиварка-скороварка).

Их принципиальное отличие, это прочная конструкция, многослойная стальная чаша с антипригарным покрытием, индукционный нагреватель, процессорное управление температурой, давлением, выпуском пара и более широкие функциональные возможности.

Имеется возможность приготовления пищи без воды, в собственном соку. Продукты приготавливаются значительно быстрее (в 3–4 раза). Такие мультиварки стоят дороже (13 000-25 000 руб.).

Что такое индукционный нагрев?

Индукционный нагрев – самый совершенный способ бесконтактной передачи энергии на сегодня. Он позволяет разогреть всю чашу мультиварки мгновенно и равномерно по всей поверхности (нагреваются и дно, и борта), не тратя время на разогрев тэнов (трубчатых электронагревателей).

Время приготовления сокращается примерно на 30 %, соответственно, падает и расход электроэнергии.

Данный способ нагрева абсолютно безопасен для человека и сводит возможность возгорания прибора к нулю.

Что такое 3D нагрев?

В мультиварках может использоваться три варианта расположения нагревательных элементов.

Вариант 1

Используется один нагреватель, расположенный на дне устройства.

Вариант 2

Нагреватель на дне плюс нагреватель, расположенный по боковой поверхности примерно на три четверти высоты от дна.

Вариант 3

Нагреватель на дне плюс нагреватель, расположенный по боковой поверхности, плюс нагреватель в крышке.

3D нагрев – это такой способ, когда в приборе находятся 3 нагревательных элемента (хотя их может быть и больше) и все они одновременно задействованы (то есть, нагрев идет равномерно, со всех сторон: снизу, сбоку, сверху).

Вот некоторые модели мультиварок с 3D нагревом (по данным производителей):

- CUCKOO CR-0821 FI
- PHILIPS HD3 039
- POLARIS PMC-0512 AD
- BRAND 37501
- REDMOND RMC M 20
- REDMOND RMC-4502
- LIBERTON LMC-05-02
- DEX DMC-60

Какой тип управления бывает у мультиварок?

Выбор режима работы мультиварок осуществляется с помощью органов управления. Они могут иметь различную конструкцию.

1) **Механическое управление** осуществляется с помощью механических переключателей, поворотных либо кнопочных.

Оно считается более надежным, быстрым и дешевым.

2) **Электронное управление** осуществляется с помощью механических кнопок. Устройство чаще всего оборудовано дисплеем. Это может быть ЖК-экран (с подсветкой или без) или светодиодные индикаторы.

3) **Сенсорное управление** аналогично электронному, однако вместо механических кнопок используются сенсорные кнопки.

Можно ли при подключении мультиварки использовать удлинители и переходники/ тройники?

Учитывая тот факт, что мультиварка является достаточно серьезным потребителем энергии (600-1500 Вт), не рекомендуется применять эти устройства.

В случае плохих контактов возможен нагрев и выход из строя удлинителя, переходника/тройника и вилки мультиварки, а в худшем случае – пожар.

Но на вкус и время приготовления блюд использование качественных удлинителей или переходников никак не влияет.

Зависит ли рецепт от фирмы производителя мультиварки?

Рецепты блюд, которые можно готовить в мультиварках, не зависят от их модели и фирмы производителя.

Конечно, некоторая разница в температурных режимах у разных экземпляров имеется, но это буквально 1–2 градуса.

(*Для примера:* в духовке при выпечке колебания температуры значительно выше).

Поэтому результат готового блюда может зависеть либо от пропорции продуктов, либо от их свойств.

(*Для примера:* творог имеет очень большие колебания влажности и какой творог был у хозяйки рецепта можно только догадываться).

Чем различаются чаши мультиварок?

Чаще всего чаша мультиварки состоит из одного или нескольких слоев алюминия (для мультиварок без давления) или стали (для мультиварок с давлением).

Внутреннее покрытие чаши мультиварки может быть различным: антипригарное (чаще тефлоновое) или же многослойное с керамическим или мраморным напылением.

Чаши с керамическим или мраморным покрытием (напылением) часто называют просто керамическими, хотя это не правильно.

Оба покрытия обладают высокой износостойкостью.

Керамическое или мраморное напыление сводит к минимуму усилия по уходу за прибором. Существуют еще полностью керамические чаши, глиняные чаши и чаши из нержавеющей стали. Но это пока экзотика.

Что касается тефлоновых покрытий, то некоторые специалисты считают этот материал не очень полезным для здоровья.

Вредно ли тефлоновое покрытие чаши мультиварок?

1. Тефлоновое покрытие может быть опасным при нагреве до высокой температуры.

2. Чаша исправной мультиварки никогда не нагреется до температуры, при которой тефлон становится опасным.

3. Нельзя эксплуатировать чаши с поврежденным тефлоновым (антипригарным) покрытием.

4. Тефлон используется практически везде: в посуде, одежде, косметике, бытовой технике, строительстве и т. д.

5. На сегодняшний день нет однозначных данных о том, что тефлон опасен или безопасен. Вопрос пока остается открытым.

Какое покрытие чаши мультиварки лучше: антипригарное (PTFE) или керамическое?

Бренд профессиональной посуды для кухни «Rondell» раскрыл все секреты антипригарных покрытий.

Так что же лучше: традиционное антипригарное покрытие на основе PTFE или керамическое покрытие?

Все чаще появляется непроверенная и некорректная информация, носящая спекулятивный характер, вокруг темы антипригарной посуды в целом и антипригарных покрытий в частности.

Во всех СМИ активно обсуждаются надежность и долговечность подобной посуды, ее безопасность для здоровья человека. Рождается все больше слухов и домыслов, часто противоречащих реальным фактам и зачастую принципиально создаваемых с целью коммерческого продвижения конкретных марок.

Говоря о безопасности двух видов покрытий, эксперты, среди которых представители двух крупнейших мировых компаний-производителей антипригарных и керамических покрытий, объяснили, что в антипригарных покрытиях на основе PTFE уже давно не используется перфтороктановая кислота – синтетическое вещество, широко применяемое в различных областях промышленности (моющие средства, пищевые пакеты и т. д.).

Ведь именно ее «обвиняют» в негативном влиянии на человеческий организм. И даже в то время, когда данное вещество еще использовалось в производстве антипригарных покрытий, оно полностью разрушалось до того, как посуда появлялась на полках магазинов.

Перфтороктановая кислота разлагается при температуре 250 ˚С, а антипригарные покрытия кухонной посуды наносятся при температуре от 400 ˚С и выше.

Безопасность антипригарного покрытия на основе PTFE была подтверждена представленной директивой немецкого Федерального института оценки рисков BfR. Согласно этой директиве использование посуды с антипригарным покрытием на основе PTFE абсолютно безопасно для здоровья человека.

Нет никакой угрозы даже в случае попадания частиц покрытия в желудочно-кишечный тракт – они не перевариваются,

не разлагаются и легко выводятся из организма.

Таким образом, антипригарное покрытие на основе PTFE и керамика являются одинаково безопасными покрытиями.

Однако по надежности, как выяснилось в процессе эксплуатации, оказалось, что PTFE опережает керамику.

Прежде всего, у PTFE более высокие показатели износостойкости, что продемонстрировал тест на абразивную обработку.

Кроме того, по результатам тестов, посуда с PTFE менее подвержена сколам и ее, в отличие от посуды с керамическим покрытием, можно мыть в посудомоечной машине.

Срок службы твердого керамического покрытия выше, чем у более мягкого антипригарного на основе PTFE.

Что касается антипригарности обоих покрытий, PTFE по этому критерию опережает керамику. Несмотря на то, что антипригарные свойства керамики на начальном этапе выше, при нормальном использовании они сохраняются лишь в течение 3-х месяцев. При этом высокие антипригарные свойства PTFE даже при интенсивном использовании не меняются в течение 2-х лет.

Общий вывод: посуду с антипригарным покрытием на основе PTFE можно отнести к *«non-stick»,* т. е. к антипригарной. Керамика, как показали многочисленные тесты, – это просто декоративное покрытие, которое в Европе уже давно отнесли к *«easy-to-clean»* или *«легкому в уходе».*

Какие фирмы выпускают мультиварки с чашами из нержавеющей стали?

- REDMOND
- CUCKOO
- ARC

Какие фирмы выпускают мультиварки с чашами с керамическим или мраморным покрытием?

- REDMOND
- MARUCHI
- CUCKO
- VICONT
- BRAND

Какие фирмы выпускают мультиварки с глиняными чашами?

- VITACLAY

Какие недостатки у мультиварочных чаш с тефлоновым антипригарным покрытием (напылением)?

• Тефлоновое покрытие очень мягкое и требует бережного обращения. При эксплуатации посуды с тефлоновым покрытием нельзя пользоваться ножом, вилкой и другими металлическими приборами, чтобы не повредить его. Сквозь случайную царапину к металлическому основанию проникает вода, жир и кислоты, содержащиеся в продуктах, и происходит отслоение тефлонового покрытия.

• Такая чаша теряет антипригарные свойства. По этим причинам тефлоновое покрытие не является долговечным.

• При мытье посуды с тефлоновым покрытием нельзя использовать абразивные чистящие средства.

• Тефлоновое покрытие боится резких перепадов температуры.

• Некоторые производители запрещают мыть чаши с тефлоновым покрытием в посудомоечных машинах.

Какие недостатки у глиняных мультиварочных чаш?

• Хрупкость глиняной чаши и крышки, невозможность их замены, т. к. запасных нет в продаже.

• Долгая очистка чаши. Нужно предварительно замачивать ее на несколько часов.

• Нельзя использовать в уходе за глиняной чашей обычные моющие средства, только уксус и соду.

• Прилипание пищи ко дну.

• Перед мытьем нужно долго охлаждать глиняную чашу, чтобы не было резкого перепада температур.

• Нельзя долго хранить приготовленную пищу в глиняной чаше, т. к. туда стекает конденсат с крышки и пища размокает.

• Иногда появляется плесень в горшке, которая потом расползается на крышку и по всему прибору.

• Неизвестен состав и место добычи глины, из которой изготовлены чаша и крышка.

Какие недостатки у чаш из нержавеющей стали?

• Многие потребители ощущают металлический привкус блюд, особенно супов.

• Никель, который входит в сплав нержавейки, может вызывать у некоторых людей аллергию или дерматит.

• Нержавейка очень плохо проводит тепло, ее сложно равномерно нагреть.

• Молочные продукты нужно готовить аккуратно – могут пригорать.

• Нержавейка боится кислот. Поэтому мясо в кислом соусе готовить в чашах из нержавеющей стали не стоит.

Какие недостатки у чаш с керамическим покрытием (напылением)?

• Быстрая потеря антипригарных свойств.

• Появление пигментных пятен от пищевых красителей – «врожденный» недостаток керамических покрытий.

• Уход за керамическими чашами не всегда предполагает использование посудомоечных машин.

• Керамическое покрытие боится резких перепадов температуры.

Можно ли хранить приготовленные блюда в чаше мультиварки?

Можно, но не рекомендуется.

Хранение готовых блюд или отдельных продуктов может нанести вред чаше мультиварки.

Готовое блюдо нужно сразу переложить в другую посуду, лучше, если она будет не из алюминия.

При хранении готовых блюд в чаше вне мультиварки повышается вероятность повреждения внутреннего покрытия чаши и загрязнения дна с внешней стороны (грязь попадет на нагреватель и ее трудно будет отмыть).

Чем отличается мультиварка от пароварки?

Отличие мультиварки от пароварки состоит в том, что первая способна готовить пищу на пару под давлением (первый тип), на пару открытым способом (второй тип), она может печь, жарить, а также готовить на гриле.

Приставка «мульти» никак не означает, что в комплекте имеется большое количество дополнительных элементов. Просто машина отлично справляется с огромным числом задач.

По сути, отличие мультиварки от пароварки состоит в том, что мультиварка способна заменить собой пароварку, а также целый комплект других приспособлений: фритюрницу, сковороду, рисоварку, электрическую духовку и скороварку (второй тип).

Готовка на пару – это лишь одна из многих функций в мультиварке.

Чем отличается мультиварка от скороварки?

Отличие мультиварки от скороварки состоит в том, что скороварка всегда готовит под давлением. Поэтому вся пища готовится очень быстро.

Но, в нее все продукты нужно закладывать одновременно. Нельзя открывать крышку во время приготовления блюда.

Мультиварка второго типа – это та же скороварка плюс еще множество дополнительных функций.

Таким образом, мультиварка, которая умеет готовить под давлением, является более универсальным прибором.

Чем отличается мультиварка от медленноварки (slow cooker)?

В медленноварке использован принцип томления приготавливаемого блюда, т. е. этот прибор готовит по принципу русской печи.

В медленноварке можно варить большие куски мяса, готовить варенье, джемы, делать крем-супы, не боясь при этом, что что-то испортится или подгорит. Приготовление блюд происходит при температуре 80 °С, при такой температуре в продуктах сохраняется большинство витаминов и микроэлементов.

При длительном томлении продуктов ароматы раскрываются гораздо полнее и блюда получаются восхитительно душистыми.

Как и при готовке в мультиварке, в медленноварку все продукты можно загружать в один прием и в итоге получается превосходный результат. Любая мультиварка может использоваться в качестве медленноварки. Готовка «slow-cook» – это лишь одна из многих функций в мультиварке.

Сколько электроэнергии потребляет мультиварка?

Пример № 1: если мощность мультиварки составляет 700 Вт, то на приготовление одного блюда расходы на электроэнергию составят в среднем порядка 20–30 копеек в зависимости от режима, что очень выгодно по сравнению с электропечами, электроплитами или электродуховками.

Пример № 2: если мощность мультиварки составляет 1000 Вт – это 1кВт.

В среднем, 1кВт/час стоит 2–3 рубля. Это означает, что за целый час работы мультиварка потратит от 2 до 3 рублей за электроэнергию.

Мультиварка потребляет электроэнергию циклами, что, соответственно, снижает ее потребление (в среднем 0,2 кВт/час). Следовательно, в среднем, за час непрерывной работы будет потрачено от 40 до 60 копеек за электроэнергию.

Пример № 3: если дома вы пользуетесь электроплитой, то при эксплуатации мультиварки расход электроэнергии уменьшится примерно вдвое.

Пример № 4: если готовить 1–2 раза в день на мультиварке PANASONIC объемом 4,5 л с мощностью 670 Вт, то затраты на электроэнергию составят 10–15 рублей в месяц в зависимости от используемых режимов.

Как правильно эксплуатировать мультиварку?

• Не накрывайте крышку тряпкой.

• Не размещайте мультиварку в том месте, где она будет подвержена воздействию прямых солнечных лучей.

• Не заменяйте чашу мультиварки другим контейнером.

• Пластина нагревателя и дно чаши всегда должны быть сухими и чистыми.

• Не оставляйте половник, ложку, лопатку или любые другие предметы в чаше мультиварки.

• После приготовления блюд со специями и приправами их необходимо сразу же переложить в другую емкость и вымыть чашу.

• Не используйте чашу в качестве емкости для смешивания продуктов.

• Не используйте металлические предметы во избежание повреждения поверхности чаши.

• Не стучите по внутренней поверхности чаши и не оттирайте ее с силой. Чистите только мягкой губкой.

• Не промывайте крупу в чаше от мультиварки, чтобы не повредить ее.

• Для приготовления блюд в мультиварке используйте только мерную чашку, которая к ней прилагается.

• Перед использованием мультиварки вытрите внешнюю и внутреннюю поверхность чаши и, особенно, ее дно насухо.

• Закрывайте крышку плотно. Если крышка будет закрыта неплотно, программа будет работать неправильно.

• Не открывайте крышку во время работы мультиварки. Это нарушит ход программы.

• Не подключайте мультиварку к сети, пока не закончены все приготовления нужных продуктов.

• Не включайте прибор в электросеть без наличия чаши или с пустой чашей.

• Не рекомендуется использовать режим «Подогрев» длительное время, несмотря на то, что он рассчитан более чем на 12 часов.

• Не пользуйтесь режимом «Подогрев» для разогревания еды.

• Опорожняйте влагосборник по мере его наполнения.

• Следите, что бы все ингредиенты находились ниже черты максимума.

• Не оставляйте готовое блюдо в мультиварке надолго,

старайтесь сразу переложить его в другую емкость.

• Лопаточка, которая прилагается в комплекте к некоторым моделям мультиварок, зачастую выполнена из грубого материала и может поцарапать покрытие чаши, поэтому рекомендуется пользоваться мягкой и деликатной силиконовой лопаточкой.

Что не рекомендуется делать с мультиваркой?

• Не прикасайтесь к паровому клапану во время работы – пар очень горячий и можно получить ожог. Остальные поверхности мультиварки не нагреваются во время работы.

• Не рекомендуется открывать крышку мультиварки в процессе работы полностью автоматических программ – *«Гречка», «Плов», «Молочная каша».* В этих программах процессор сам определяет время приготовления и может остановить программу. В остальных программах крышку открывать можно.

• Не кипятите жидкости в режиме *«Выпечка».*

• Не ставьте в мультиварку грязную или мокрую снаружи чашу.

• Не мойте емкость (чашу) мультиварки в посудомойке – абразивные вещества негативно влияют на антипригарное покрытие. По этой же причине не пользуйтесь металлическими ложками внутри кастрюли.

• Не погружайте прибор в воду – там находятся сложные электронные компоненты. Просто протрите его влажной губкой.

Можно ли брать мультиварку на дачу?

Для правильной работы мультиварки необходимо стабильное напряжение питания 220 В +/– 10 %. На даче часто напряжение ниже нормы. Также имеют место скачки напряжения выше нормы. Для защиты от перенапряжения существуют специальные реле защиты от скачков напряжения (их стоимость составляет 1 000-2 000 руб.).

Для защиты от пониженного напряжения существуют стабилизаторы напряжения (их стоимость составляет 2 000-5 000 руб.).

Существует и универсальный прибор – источник бесперебойного питания с встроенным стабилизатором (его цена – 10 000-20 000 руб.).

На даче постоянно пропадает электричество. Собьется ли в этом случае заданная в мультиварке программа?

Практически все модели мультиварок продолжат работать в заданной программе после включения электричества.

Они снабжены энергонезависимой памятью, благодаря которой режимы не сбиваются и мультиварка продолжает работать дальше.

Безопасны ли мультиварки?

Современные мультиварки очень надежны и безопасны, поскольку имеют несколько степеней защиты.

1. Замок безопасности на крышке.

Не даст закрыть крышку, если она не плотно прилегает к корпусу, и открыть ее, пока внутри сохраняется высокое давление.

2. Предохранитель – регулятор давления.

Если в процессе приготовления давление превышает значение, заданное в программе, питание автоматически отключается для обеспечения стабильности давления и работы в безопасном режиме.

3. Предохранитель – датчик давления.

Если не сработают регуляторы температуры и давления, и эти показатели превысят максимально допустимые значения, сработает предохранитель – датчик давления, и автоматически откроется перепускной клапан.

4. Устройство для предотвращения засорения.

Предотвращает засорение перепускного клапана, обеспечивает беспрепятственное стравливание воздуха.

5. Предохранительное устройство для снижения давления.

На дне нагревательной пластины имеются эластичные опоры конструкции. Если все перечисленные выше предохранительные устройства не сработают, и давление во внутренней емкости достигнет максимально допустимого значения, внутренняя емкость автоматически опустится вниз, образуя под крышкой зазор, через который сбросится возникшее давление.

6. Температурный регулятор.

Если в результате неправильной эксплуатации во внутренней емкости ничего нет, либо температура превышает или опускается ниже значения, заданного по программе, регулятор автоматически включает или отключает электропитание.

7. Предохранительное устройство для защиты от перегрева.

Если температура внутри достигнет предельно допустимого значения, срабатывает предохранительное устройство. Оно отключит электропитание полностью.

Какого объема должна быть чаша мультиварки?

Внутри мультиварки находится съемная чаша, предназначенная для закладки продуктов.

Объем чаш варьируется в зависимости от модели и фирмы-производителя и может составлять от 2,5 до 6 литров. Чем больше вы планируете готовить, тем больший объем вам понадобится.

Мультиварки с объемом чаши 4,5–5 л – это наиболее оптимальный вариант для полноценного питания большой семьи и организации праздников.

Многие хозяйки сначала покупают мультиварки небольшого объема, а потом, войдя во вкус, докупают другую, большей вместимости, говоря, что в большой мультиварке всегда можно приготовить мало пищи, а вот в маленькую много не положишь.

Поэтому считается, что оптимальный объем для мультиварки – 4,5 литра. Такие мультиварки позволяют спокойно приготовить обед на семью из 3-х человек и выпечь аппетитный пирог для гостей.

Маленький объем мультиварки подойдет только тем, кто ничего, кроме каш, по утрам в них варить не собирается. Также это оптимальный вариант для одного человека и незаменимая вещь для обеспечения полноценного питания грудному ребенку. Тем не менее, такого объема хватает для того, чтобы приготовить целиком курицу весом до 1,5 кг.

Что нужно сделать перед началом эксплуатации мультиварки?

Прежде всего следует распаковать мультиварку (вынуть ее из пенопласта и пластиковых пакетов).

Перед первым использованием необходимо удалить бумагу или пленку, проложенную между кастрюлей и пластиной нагревателя.

Затем нужно удалить полиэтиленовый защитный слой с дисплея и других частей мультиварки.

Следующий этап – протереть все компоненты мультиварки, вымыть чашу и тщательно протереть ее насухо.

Мультиварки какой фирмы лучше?

Мультиварки производят множество фирм: *Cuckoo, Panasonic, Redmond, Polaris, Moulinex, Daewoo, Brand, VES, Scarlett, Maruchi, Land Life, UNIT и др.* Однозначного ответа на вопрос какая мультиварка лучше нельзя дать по многим причинам.

Во-первых, нет единого перечня критериев, по которым можно проводить такого рода сравнение.

Во-вторых, каждый производитель старается пропагандировать уникальность только своего прибора.

В-третьих, большое количество предлагаемых модельных рядов и уникальных моделей существенно разнятся не только во внешнем виде, но и в стоимости, в сроке гарантийного обслуживания, надежности, качестве сервиса и т. д.

Именно поэтому и нет однозначного ответа на вопрос, какие мультиварки лучше.

Составьте для себя список необходимых функций, почитайте инструкции, посмотрите дизайн и выберите мультиварку, оптимальную конкретно для вас.

Можно ли заменить чашу мультиварки одной фирмы чашей от аналогичного прибора другой фирмы?

В принципе можно. Но для этого необходимо, чтобы у чаш совпадал объем, диаметр чаши, диаметр верхнего ободка, высота, радиус у дна и радиус кривизны дна.

Нагревательный элемент должен полностью соприкасаться с дном кастрюли как в центре, так и по краям.

Диаметр нагревателя не должен быть больше нижнего дна кастрюли.

Датчик в центре нагревателя должен плотно соприкасаться с дном кастрюли. Таким образом, имея при себе старую кастрюлю, линейку и немного смекалки, вы сможете подобрать себе неоригинальную кастрюлю.

Например: чашу от мультиварки *Panasonic* можно заменить на чашу от мультиварки *Brand.*

Можно ли отремонтировать (восстановить) чашу мультиварки?

В принципе можно.

Существует Томская компании НЭК/СИБОВАР (Новые электронные компоненты), которая занимается восстановлением чаш мультиварок. По отзывам специалистов и потребителей качество восстановленных чаш очень высокое.

Можно ли открывать крышку мультиварки во время приготовления?

Крышку мультиварки категорически нельзя открывать, если она готовит под давлением!!!

В остальных случаях можно попробовать.

Слева от дисплея расположены **автоматические режимы** *(«Гречка», «Плов», «Молочная каша»)*. Когда вы готовите в этих режимах, крышку открывать не желательно.

Во-первых, правильное приготовление требует определенного давления внутри кастрюли.

Во-вторых, при открывании крышки меняется температура внутри кастрюли.

В-третьих, открывание крышки мешает работе датчиков и однозначно приводит к увеличению времени приготовления или сбою программы.

Справа от дисплея расположены **полуавтоматические режимы** («Выпечка», «Тушение», «Варка на пару»).

В этих режимах можно открывать крышку (что-то добавить, перемешать или просто заглянуть).

Как пересчитать количество ингредиентов в рецепте, если нужно приготовить блюдо большего или меньшего объема, чем в оригинальном рецепте?

Иногда случается так, что вы нашли хороший рецепт, а вот продуктов у вас либо больше, либо меньше. Или, допустим, вам нужно приготовить блюдо большего объема для большого числа гостей.

Что делать?

Существует несколько вариантов перерасчета.

Вариант 1

Например, вам нужно увеличить закладку. Нужно с 500 г (творога, муки и т. д.) перейти на 900 г.

Вычисляем коэффициент, разделив 900 г на 500 г: 900:500 = 1,8.

Теперь умножаем следующий ингредиент (например, воду) указанный в рецепте, на этот коэффициент. Если в рецепте было 230 мл жидкости, то нам нужно 230х1,8 = 414 мл.

Так поступаем со всеми оставшимися ингредиентами.

Вариант 2

Можно также пересчитывать рецепт через пропорцию.

Например, если на 1 000 г хлеба нам нужно 500 г муки, то на 1 500 г понадобится: х = (1500х500):1000 = 750 г муки.

Дальше аналогично высчитываем все остальные ингредиенты через пропорцию.

Начинать пересчет всегда нужно с основного ингредиента.

Вариант 3 Для автоматизации процесса пересчета можно скачать в сети Интернет специальную таблицу *«Пересчет рецептов. xls»* для Microsoft Excel.

Почему некоторые мультиварки щелкают при работе?

Мультиварка как нагревательный прибор тем или иным способом должна регулировать температуру.

Наиболее распространенный способ регулировки вследствие дешевизны – импульсная работа нагревателя.

В мультиварке имеется реле с обратной связью от датчика температуры, установленного в нагревательном элементе. Частота срабатывания реле (щелчки) зависит, в основном, от программы, заложенной в микроконтроллере.

Также некоторое влияние может оказать внешняя температура воздуха. Т. о. характерные щелчки, о которых упоминается в вопросе, вполне безобидны и являются признаком нормальной работы мультиварки.

Как узнать калорийность блюда, приготовленного в мультиварке?

Калорийность приготовленного блюда можно рассчитать вручную или установить на домашний компьютер специализированную программу для расчета калорийности блюд, которую также можно скачать в сети Интернет.

При какой температуре готовит мультиварка?

У различных моделей мультиварок могут быть разные температурные режимы. Чаще всего температура меняется от 40 ˚С до 180 ˚С.

Как правило, температурные режимы выглядят следующим образом:

- режим *«Тушение»* – 100 ˚С
- режим *«Выпечка»* – 180 ˚С
- режим *«Йогурт»* – 40 ˚С
- режим *«Каша»* – 100 ˚С.

Что такое «Голосовой гид»?

Голосовой гид облегчает эксплуатацию мультиварки, особенно, для людей со слабым зрением.

Голосовой гид – это голосовые подсказки дальнейших возможных действий пользователя. Также он может озвучивать действия пользователя. В разных моделях мультиварок функции голосового гида разные.

Он оперативно известит вас об ошибках при запуске программ и сделает процесс приготовления комфортным.

Вы не будете чувствовать себя одиноким, даже если находитесь дома один. Голосовой гид проведет вас по всем страничкам меню и подскажет, что надо делать и на какие кнопки нажимать, оповестит о начале или окончании приготовления, о выпуске пара и т. д.

Почему у мультиварки неприятный запах пластмассы?

При первых трех использованиях мультиварки возможно появления неприятного запаха пластика. Не стоит пугаться. Это запах нового прибора. Он есть практически у любой новой техники.

Достаточно вымыть мультиварку и включить функцию пар на 10–15 минут. Если этой функции нет, можно просто прокипятить воду в чаше мультиварки. После этого действия подобная ситуации более повториться не должна.

У некоторых моделей мультиварок запах пропадает после приготовления 3–4 блюд.

Как отключить подогрев после окончания программ в мультиварке Panasonic SR-TMH-10/18?

Подогрев включается после окончания всех программ и изменить это нельзя, хотя иногда нужно, чтобы блюдо приготовилось и остыло.

Это недостаток данных моделей мультиварок. Для решения этой проблемы можно купить электронный или механический таймер отключения питания (розетки). Стоимость таких таймеров ориентировочно составляет 1 000-3 000 рублей.

Почему в мультиварке Redmond RMC-4503 в режимах «Рис» и «Гречка» не отражается время приготовления?

Это нормально.

В моделях Redmond RMC-4503, RMC-M4505, RMC-M10, RMC-M20 время приготовления на режимах ***«Рис»*** и ***«Гречка»*** задается автоматически микропроцессором.

Режимы рассчитаны на испарение жидкости, т. е. как только жидкость полностью испарится, мультиварка автоматически выключится.

Возможно ли самостоятельно включить верхний нагреватель?

Верхний нагревательный элемент присутствует в мультиварках с функцией 3D нагрева.

3D нагрев служит для равномерного прогрева продуктов во время приготовления блюд.

Включение верхнего нагревательного элемента самостоятельно не предусмотрено производителями мультиварок.

Тесты РИПИ и сравнительные характеристики по нескольким моделям мультиварок, представленных на российском рынке бытовой кухонной техники

РИПИ – это Российский институт потребительских испытаний.

Он был учрежден для проведения сравнительных потребительских испытаний и добровольной сертификации товаров, взаимодействия с производителями и ассоциациями производителей, а также с государственными органами надзора и контроля качества товаров и услуг на потребительском рынке.

Итак, мультиварка – это многофункциональный прибор, в котором можно варить, тушить, запекать, готовить на пару.

Таким образом, мультиварка заменяет кастрюлю, сковородку, печь, пароварку и другие кухонные устройства.

«Волшебство» достигается за счет многослойной металлической чаши, индукционного нагревателя и микропроцессора, управляющего температурой приготовления.

От хозяйки требуется лишь загрузить ингредиенты в чашу и задать программу. Расчет времени и весь процесс готовки берет на себя мультиварка.

Производители обещают, что в результате получится аппетитное блюдо с насыщенным вкусом и ароматом и что полезные свойства продуктов будут сохранены. При этом приготовление пищи займет минимум времени.

Сотрудники специальной лаборатории РИПИ решили проверить, так ли это на самом деле, и провели тест мультиварок.

Для испытаний выбрали четыре модели мультиварок с объемом чаши от 4 до 5 л: Ves Electric SK-A12, Panasonic SR TMH18, Land Life YBD 40–80 A1 и Brand 37500.

Все протестированные образцы заявлены как мультиварки, за исключением ***Land Life.*** Производители позиционируют ее как мультиварку-скороварку.

Таблица 1. Технические характеристики мультиварок, выбранных для тестирования

Торговая марка	Ves Electric	Panasonic	Land Life	Brand
Модель	**SK-A12**	**SR-TMH18**	**YBD40-80A1**	**37500**
Цена, руб.	3750	4268	4550	3187
Страна разработчик / производитель	Испания / Китай	Япония / Таиланд	Германия / Китай	Китай
Мощность, Вт	700	670	800	850
Объем чаши, л	5	4,5	4	5

Торговая марка	Ves Electric	Panasonic	Land Life	Brand
Модель	**SK-A12**	**SR-TMH18**	**YBD40-80A1**	**37500**
Вес прибора, кг	2,8	2,9	4	4
Размеры, см	26x25x30	27,6x27,4x26,7	28,5x31x33	34,5x27x22,7
Диаметр кастрюли, см	21,8	21,7	20	21,6
Ручка для переноса	+	+	+	+
Заявленные функции				
Тушение, варка, жарение	+	+	+	+
Выпечка	+	+	-	+
Варка на пару	+	+	-	+
Материал поверхности съемной чаши	Специальное угольное покрытие	Алюминий с антипригарным покрытием	Тефлоновое антипригарное покрытие с мраморным напылением	Керамическое антипригарное покрытие
Материал корпуса и крышки	Hi-Tech корпус из нержавеющей стали, крышка из пластика	Пластик	Нержавеющая сталь	Пластик
Поддержка подогрева, ч	до 24	до 12	до 24	до 12
Таймер отсрочки старта	15 ч 55 мин	13 ч	9 ч	до 24 ч

Количество программ	7	6	5	6 основных + программы по приготовлению различных видов круп
Комплектация	Стимер (пароварка), ложка, половник, мерный стаканчик, съемный шнур питания	Контейнер-пароварка, мерный стаканчик, ложка, съемный шнур питания	Мерная чашка, ложка, съемный шнур питания	Контейнер-пароварка, лопатка, крепление для лопатки, суповая ложка, мерная чашка, съемный шнур питания
Особенности моделей	Возможность 3D температурного контроля, электронное управление, цветной LED-дисплей, русифицированная панель управления	Возможность печь кексы и готовить рис для суши. Микропроцессорное сенсорное управление, русифицированная панель управления	6 степеней защиты, возможность работы в режиме скороварки. Сенсорное управление, русифицированная панель управления.	Система 3D нагрева, электронное управление, русифицированная панель управления

Первое знакомство с мультиварками

Первое, что бросается в глаза, – дизайн мультиварок.

Он соответствует современным понятиям об эргономике.

Панель управления оснащена ЖК-дисплеем, на котором отображаются время приготовления блюда и заданная программа.

У всех моделей, кроме **Panasonic** , есть светодиодная подсветка дисплея. Выяснилось, что это совсем не лишнее дополнение: благодаря ему увеличивается контрастность символов, и они видны намного лучше.

Приятно удивила комплектация мультиварок.

К ним прилагается мерная чашка, ложка, контейнер-пароварка (у всех моделей, кроме **Land Life**) и другие полезные аксессуары, которые наверняка пригодятся хозяйкам.

Однако были отмечены и отдельные недостатки.

В частности, шнур питания у модели **Brand 37500** оказался значительно короче, чем у остальных образцов.

На что они способны

Даже внешнее сравнение мультиварок может многое рассказать не только об особенностях их конструкции, но и о функциональных возможностях.

Секрет прост: внимательно посмотрите, какие значки отображаются на дисплее.

В нашем случае программы тушения, варки и жарения были у всех образцов. Возможности выпечки и приготовления блюд на пару нет лишь у мультиварки **Land Life.** Так что сладкоежкам и сторонникам диетического питания нужно иметь это в виду.

Очень полезная функция – отсрочка начала приготовления блюда (так называемый «таймер отсрочки старта»). Она есть у всех протестированных образцов. Нужно лишь задать программу, и можно спокойно пообщаться с подругой, погулять с детьми, пройтись по магазинам, а мультиварка в указанное время сама включится и все приготовит.

Если же вы задержитесь, автоматически начнет работать функция подогрева и к вашему приходу блюдо будет горячим.

Строго по инструкции

Чтобы всесторонне изучить возможности мультиварок, для них была составлена целая кулинарная программа.

Сотрудники лаборатории РИПИ задались целью сделать полноценный обед: сварить рис и овощи для винегрета, приготовить первое и второе блюда и даже выпечку на десерт. Испытания проводились в течение трех недель. Эксперты действовали строго в соответствии с инструкциями и

руководствовались содержащимися в них советами и рецептами.
Блюда готовили в течение времени, заданного соответствующей программой. Все ингредиенты взвешивали и закладывали в чашу в тех пропорциях, которые рекомендуют производители мультиварок.

Изучение меню

В ходе теста мультиварок эксперты оценили образцы с точки зрения простоты управления и понятности меню.

Меню мультиварки **Land Life** составлено по типам блюд (каша, суп, мясо птицы, говядина и т. п.).

У остальных образцов теста в дополнение к этому есть разграничения по видам тепловой обработки (выпечка, жарка, тушение, варка на пару).

А у модели **Brand** – еще и возможность приготовления по видам риса (длинный, круглый и др.), что по выводам специалистов несколько усложняет работу.

У мультиварок **Ves Electric** и **Panasonic** оптимальное количество позиций меню, в них можно разобраться даже без инструкции.

Модель **Land Life** тоже, в принципе, проста в управлении, однако, понять, как у нее задается время приготовления блюда, удалось не сразу.

По окончании экспериментальной части приготвленные блюда дегустировали 10 экспертов.

Эксперимент первый: рис

Результаты этих испытаний в целом оказались не слишком впечатляющими: крупа переварилась, зерна слиплись и пристали ко дну чаши.

Однако у мультиварки Panasonic ситуация была чуть лучше: в этой мультиварке рис получился более рассыпчатым и приятным на вкус, чем в остальных образцах.

Неудачу с рисом, скорее всего, можно объяснить слишком длительным временем приготовления, заложенным в программе.

Эксперимент второй: овощи для винегрета

В этой части теста проверялась работа пароварки (мультиварка Land Life не участвовала в данном виде испытаний, поскольку у нее нет соответствующей функции).

На первом этапе решено было сварить свежие овощи с разным временем приготовления – картофель и свеклу.

Результат превзошел все ожидания. Продукты хорошо проварились, причем картофель не окрасился свекольным соком, сохранил свою консистенцию и приобрел вкус печеной картошки.

Второй этап – приготовление моркови. В целом, она тоже проварилась и сохранила присущий ей цвет.

Лучше всех с овощами справилась мультиварка Ves Electric.

Затем мультиваркам предстояло сварить на пару замороженные овощи (мультиварка Ves Electric не проходила это испытание, так как в ней запрещено готовить замороженные продукты).

Результатом эксперты тоже остались довольны.

Эксперимент третий: первое блюдо

Какой же обед без борща, подумали сотрудники лаборатории РИПИ и решили приготовить в мультиварке традиционный и вегетарианский борщ. Заложили одновременно в чашу все ингредиенты (даже сырое мясо на косточке для классической вариации борща), выбрали соответствующую программу и стали ждать. Вот и все премудрости.

По окончании этого этапа эксперимента специалисты честно признались, что не надеялись получить не то что полноценный борщ, но даже что-то похожее. Но… борщ удался на славу!

Лидерами в этом смелом эксперименте оказались мультиварки Ves Electric и Land Life.

Все ингредиенты блюда хорошо проварились, максимально сохранился цвет овощей, чувствовался нежный мясной вкус, бульон оказался ароматным и насыщенным.

Дегустационная комиссия постановила, что такой борщ, практически, ничем не отличается от приготовленного традиционным способом.

Следовательно, обладателям чудо-приборов не придется тратить время на предварительное приготовление бульона, пассерование овощей и т. д.

Еще один интересный момент: приготовленный борщ был оставлен в выключенной мультиварке под закрытой крышкой, где он томился до следующего дня. Это пошло ему только на пользу – он стал еще вкуснее. Таким образом, мультиварка не только готовит, но и может довести блюдо до полной кондиции и абсолютно совершенного вкуса.

Войдя во вкус, сотрудники лаборатории решили сварить гороховый суп.

Он тоже получился вполне достойным – ароматным, насыщенным. Единственным минусом было то, что горох немного не доварился.

Впрочем, это не испортило общего благоприятного впечатления.

Эксперимент четвертый: рагу

Нежные кусочки говядины, тушенные с морковью, луком и фасолью, заправленные специями и томатной пастой – такова была задумка. Звучит аппетитно. Но еще приятнее оказалось дегустировать это блюдо.

Здесь свои лучшие способности опять же показали мультиварки Ves Electric и Land Life.

Правда, с фасолью вышел небольшой прокол.

Ее предварительно не замачивали, поэтому за время, заданное программой, она проварилась неравномерно во всех мультиварках и оказалась немного жестковатой.

Мясо же, наоборот, к всеобщему удивлению, было очень мягким.

Пришлось поставить блюдо тушиться еще на 30 минут. Благодаря этому рагу получилось более нежным и душистым.

А что касается фасоли, то члены дегустационной комиссии пришли к выводу, что ее все-таки следует предварительно замачивать на ночь (как при обычной варке на плите), и тогда блюдо в мультиварке получится отменным.

Эксперимент пятый: выпечка в мультиварке

В программе ***«Выпечка»*** выбрали всеми любимую шарлотку (в этих испытаниях не участвовала мультиварка ***Land Life*** – у нее нет такой функции).

В эксперименте решили использовать готовое тесто, как это делают многие занятые хозяйки.

Результат практически во всех мультиварках оказался одинаковым: сверху шарлотка не пропеклась, а снизу слегка подгорела. Хотя тесто довольно аппетитно хрустело.

Безопасность – прежде всего

Также была проведена сравнительная характеристика безопасности тестируемых моделей.

Мультиварку отнюдь нельзя назвать абсолютно безопасным прибором. Высокое давление, высокая температура и парообразование – потенциальные источники опасности. Поэтому крышка во время работы должна быть плотно зафиксирована.

У каждой модели свои особенности открывания/закрывания крышки.

Так, образец Brand оснащен автоматическим механизмом (крышка открывается при нажатии на соответствующую клавишу).

У мультиварок Panasonic и Ves Electric механизм полуавтоматический.

А в модели Land Life крышку придется открывать и закрывать вручную, повернув до щелчка.

Процесс стравливания пара у всех мультиварок автоматизирован, кроме Land Life. В ней после завершения готовки необходимо выпустить пар вручную, повернув наконечник клапана. Если потребитель забудет это сделать, то крышка просто не откроется.

Принимая во внимание тот факт, что при работе некоторые части мультиварки могут сильно нагреваться, а из клапана постоянно идет горячий пар, сотрудники РИПИ обратили внимание и на это.

К счастью, во время испытаний протестированные образцы не перегревались, все механизмы работали исправно и четко.

Таблица 2. Результаты сравнения мультиварок

Торговая марка	Ves Electric	Panasonic	Land Life	Brand
Модель	SK-A12	SR-TMH18	YBD40-80A1	37500
Качество приготовления блюд и продуктов (30%)	3,8	3,1	3,6	2,9
Качество конструкции (20%)	4,0	4,5	3,8	3,5
Безопасность работы (20%)	4,5	4,8	4,0	3,0
Удобство использования (20%)	4,8	3,8	3,8	3,5
Инструкция (10%)	4,7	4,7	3,5	4,3
Итоговая оценка 100%	**4,27**	**4,02**	**3,45**	**3,3**

Шкала оценок в баллах:

• отлично – от 4,5 до 5
• хорошо – от 3,5 до 4,5 (включительно)
• удовлетворительно – от 2,5 до 3,5 (включительно)
• с недостатками – от 1,5 до 2,5 (включительно)
• не рекомендуем – от 0 до 1,5 (включительно)

Выводы тестирования мультиварок

• Во всех протестированных мультиварках хорошо приготовились первые и вторые блюда. Однако при этом участники испытаний неудовлетворительно справились с рисом и выпечкой. Поэтому оценки за качество приготовления всем образцам были снижены.

• Самые высокие итоговые оценки получили мультиварки **Ves Electric SK-A12** и **Panasonic SR-TMH 18.** Однако даже у них были отмечены некоторые недостатки ***(см. описания образцов).***

• Лучшими по качеству приготовления пищи оказались все та же мультиварка **Ves Electric SK-A12** и **Land Life YBD40-80A1.** Борщ в них получился наваристым, ароматным, с присущим этому блюду насыщенным цветом. Программа ***«Тушение»*** тоже дала отличный результат: в этих моделях получается душистое, однородное по вкусовым качествам блюдо.

• Наиболее удобной в использовании оказалась модель **Ves Electric SK-A12.** У нее простое управление и наглядное меню дисплея.

• Эксперты высоко оценили качество конструкции и безопасность работы мультиварки **Panasonic SR-TMH 18.**

• Мультиварка **Brand 37500** заняла последнее место в тесте. Она получила самые низкие баллы по ряду показателей, в том числе и по качеству приготовления блюд.

Достоинства и недостатки мультиварки Ves Electric SK-A12

ДОСТОИНСТВА

Мультиварка **Ves Electric SK-A12** получила самые высокие оценки за качество приготовления пищи и по другим критериям.

Самое понятное и наглядное меню.

Дисплей с подсветкой.

Корпус из нержавеющей стали.

Механизм полуавтоматического открывания крышки. Подробная инструкция с большим количеством рецептов.

НЕДОСТАТКИ Во время приготовления борща жидкость интенсивно выкипала, в результате чего влагосборник оказался переполнен.

Достоинства и недостатки мультиварки Panasonic SR-TMH 18

ДОСТОИНСТВА

Мультиварка **Panasonic SR-TMH 18** получила довольно высокие оценки по сумме баллов. Удобный способ открывания крышки (полуавтомат). Подробная иллюстрированная инструкция.

НЕДОСТАТКИ

Качество приготовления блюд в целом неплохое, но чуть ниже, чем у **Ves Electric и Land Life.**

Дисплей без подсветки. Надписи на нем мелкие, бледные, видно их плохо.

Достоинства и недостатки мультиварки Land Life YBD40-80A1

ДОСТОИНСТВА

Мультиварка **Land Life YBD40-80A1** получила высокие оценки за качество приготовления блюд.

Корпус и крышка прибора сделаны из нержавеющей стали.

Предусмотрена дополнительная система безопасности: мультиварку невозможно открыть при высоком давлении, сначала нужно повернуть клапан и сбросить излишек пара.

Дисплей с подсветкой.

НЕДОСТАТКИ

Неудобный механизм открывания/закрывания крышки: ее необходимо зафиксировать вручную в определенном положении.

При стандартном цикле приготовления отсутствует обратный отсчет оставшегося времени. Он включается лишь при ручном программировании. В этой мультиварке нельзя готовить выпечку и овощи на пару.

Во время варки риса через паровой клапан начала выходить пена. Малоинформативная инструкция.

Достоинства и недостатки мультиварки Brand 37500

ДОСТОИНСТВА

Автоматический механизм открывания крышки. Довольно подробная инструкция.

Дисплей с подсветкой.

Удачный дизайн.

НЕДОСТАТКИ

Эта модель получила низкие оценки за качество приготовления пищи и по сумме баллов в целом.

Слишком перегруженное меню с мелкими символами.

Неудачная система выпуска пара: очень большое отверстие, из которого выходит мощная струя пара.

Минимальное время приготовления блюд – 40 минут.

Во время приготовления пищи влага не поступала во влагосборник, а скапливалась в углублении под крышкой, что создавало неудобства.

В самом начале испытаний при пользовании этой мультиваркой ощущался запах перегретой пластмассы, который через какое-то время исчез.

Шнур питания короче, чем у других моделей.

Мультиварка REDMOND

- ОБЗОР МОДЕЛЕЙ МУЛЬТИВАРОК REDMOND
- КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ ДЛЯ МУЛЬТИВАРОК REDMOND

Обзор моделей

Уникальные мультиварки REDMOND серии multiPRO обретают все большую популярность среди ценителей здорового питания во всем мире. Они способны заменить много лишней бытовой техники на любой кухне и сэкономить личное время своих владельцев.

Мультиварка REDMOND качественно выпекает, варит, тушит, жарит, готовит паровые блюда.

Больше не нужно дежурить у плиты, жертвуя множеством немаловажных дел. Для этого существуют полностью автоматические режимы приготовления.

Вы просто кладете продукты, а мультиварка REDMOND готовит, полностью контролируя параметры приготовления.

По окончании приготовления звуковой сигнал мультиварки предупредит о том, что блюдо готово, и она переключится в режим подогрева.

6 причин купить мультиварку REDMOND

Причина 1

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

На кухне мультиварка может делать практически все: варить молочные каши, супы и компоты, жарить мясо, птицу, рыбу (в том числе во фритюре), готовить плов, вегетарианские блюда и блюда из морепродуктов, гарниры и макароны, делать выпечку, йогурт и десерты.

Причина 2

ЭКОНОМИЯ СРЕДСТВ И ПРОСТРАНСТВА

С ней отпадет потребность в покупке дополнительной кухонной техники (аэрогриля, пароварки, фритюрницы и т. д.) и кастрюль, а значит, удастся сэкономить не только деньги, но и драгоценное пространство на кухне.

Причина 3

ЭКОНОМИЯ ВРЕМЕНИ

Это, пожалуй, одно из ключевых преимуществ мультиварки REDMOND. Соедините ингредиенты в чаше, нажмите кнопку и доверьтесь ей. Пока она готовит, вы занимаетесь любимым делом.

Причина 4

ЛЕГКОСТЬ В ОБСЛУЖИВАНИИ И УХОДЕ

Мультиварку REDMOND легко не только использовать, но и чистить. Для этого достаточно извлечь чашу, вымыть ее мягкой губкой с моющим средством и насухо протереть. Чаша не впитывает посторонние запахи. Однако специалисты считают, что готовое блюда лучше переложить в другую емкость из чаши мультиварки.

Причина 5

СОХРАНЕНИЕ ПОЛЕЗНЫХ СВОЙСТВ ПРОДУКТОВ

Антипригарное покрытие чаши позволяет практически не использовать жиры, и в продуктах сохраняются все витамины и микроэлементы. В результате пищевая ценность приготовленной еды соответствует нормам здорового питания. Каждое блюдо гарантированно будет вкусным и полезным.

Причина 6

БЕЗОПАСНОСТЬ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Мультиварка REDMOND обладает многоступенчатой системой защиты. Специальный паровой клапан контролирует температуру и давление внутри мультиварки во время готовки. Защита от включения без чаши позволит избежать случайного запуска, а

функция энергонезависимой памяти восстановит программу после непредвиденной остановки.

Мультиварка REDMOND RMC-M 4502

Объем: 3 литра

Дополнительно: в комплекте прилагается книга «120 рецептов»

Чаша: с антипригарным покрытием (тефлон)

Количество программ: 10 автоматических

Имеется функция выпечки хлеба

Мощность: 500 Вт

В январе 2012 года компания REDMOND выпустила на российский рынок обновленную версию мультиварки REDMOND RMC-M 4502 с расширенными функциональными возможностями.

Готовить в такой мультиварке стало еще проще.

В частности, в новой версии мультиварки появилась возможность выбора типа продукта, что делает процесс приготовления еще более приспособленным под работу с различными продуктами.

В зависимости от выбранного продукта изменяются графики температурного режима приготовления самого блюда, благодаря чему расширилась возможность ассортимента блюд, которые можно приготовить в мультиварке.

Мультиварка REDMOND RMC-M 4502 – многофункциональное устройство нового поколения для приготовления пищи, в котором новейшие разработки в области бытовой техники совмещены с идеей о здоровом питании.

Мультиварка отвечает запросам самых требовательных потребителей и соответствует высокому уровню современной жизни.

Процесс приготовления в мультиварке полностью автоматизирован: 10 программ позволяют готовить блюда из мяса, птицы, рыбы и морепродуктов, а также вегетарианские блюда, варить каши, супы, гарниры, макароны и плов, готовить выпечку, десерты и напитки.

Функционал мультиварки дополнен режимами поддержания тепла и отложенного старта. Вы в любой момент сможете порадовать своих близких горячим завтраком или вкусным обедом, или быстро приготовить ужин к приходу гостей.

Компактность, удобство в управлении, стильный дизайн и функциональный набор автоматических программ модели, несомненно, порадуют вас.

Однако, главной особенностью RMC-M 4502 является специальная программа ***«Мультиповар».*** Она позволяет самостоятельно задавать желаемое время и температуру

приготовления, адаптируя режим работы мультиварки для приготовления любого блюда практически любым способом.
С мультиваркой REDMOND RMC-M 4502 на вашем столе появится множество изысканных блюд, которые с равным успехом обогатят ваш ежедневный рацион и послужат достойным угощением и на домашнем празднике.

Мультиварка REDMOND RMC-4503

Объем: 5 литров

Дополнительно: в комплекте прилагается книга «101 рецепт»

Чаша: алюминиевый сплав с антипригарным покрытием (тефлон)

Количество программ: 10 автоматических (5 без давления, 5 под давлением)

Мощность: 800 Вт

Равномерный нагрев чаши со всех сторон

Функция поддержания температуры: 8 часов

Функция отложенного старта: 24 часа

Звуковой сигнал о готовности продукта

Держатель для ложек

Мультиварка REDMOND RMC-4503 – многофункциональное устройство нового поколения для приготовления пищи, созданное с заботой о здоровье вашей семьи. В принципе, это более мощный аналог предыдущего образца, который мы рассмотрели.

Благодаря технологии бережной тепловой обработки, приготовленные в мультиварке продукты сохраняют свои ценные свойства.

Процесс приготовления в мультиварке полностью автоматизирован: 10 программ позволяют готовить блюда из мяса, птицы, рыбы и морепродуктов, а также вегетарианские блюда, варить каши, супы, гарниры, макароны и плов, готовить выпечку, десерты и напитки.

Полезное дополнение – функции поддержания тепла и отложенного старта.

Мультиварка REDMOND RMC-4503 легко заменяет большое количество кухонной техники и экономит пространство. Она имеет функции плиты, духового шкафа, микроволновой печи, пароварки, хлебопечки и кашеварки.

Мультиварку REDMOND RMC-4503 по достоинству оценили и рекомендовали профессиональные повара.

Для удобства использования все режимы в мультиварке REDMOND RMC-4503 представлены в зависимости от способа обработки продуктов.

В каждом режиме подобрано оптимальное время, которое задается автоматически:

• **режим ЭКСПРЕСС** (среднее время приготовления 40–45 минут) предназначен для отваривания овощей и морепродуктов. Благодаря щадящей температурной обработке в продуктах

сохраняются все питательные вещества.

• **режим ВЫПЕЧКА** (среднее время приготовления – 50 минут) предназначен для приготовления кексов, бисквитов, творожных и овощных запеканок, омлетов, пирогов и тортов.

• **режим РИС** (среднее время приготовления – 50–60 минут) предназначен для приготовления различных гарниров из риса.

• **режим ПЛОВ** (среднее время приготовления – 50–60 минут) предназначен для приготовления плова из мяса, курицы, рыбы и морепродуктов.

• **режим МОЛОЧНАЯ КАША** с ручной установкой времени в интервале от 1 до 4 часов предназначен для приготовления молочных каш из различных видов круп.

• **режим ГРЕЧНЕВАЯ КАША** (среднее время приготовления – 35 минут) предназнаен для приготовления гречки как в виде каши, так и в виде гарнира.

• **режим СУП** с ручной установкой нужного времени в интервале от 1 до 4,5 часов предназначен для варки бульонов, супов, крем-супов и супов-пюре, а также различных напитков и компотов.

• **режим ТУШЕНИЕ** с ручной установкой времени в интервале от 1 до 12 часов предназначен для приготовления диетических блюд, гарниров, а также холодца и заливного.

• **режим ПОДОГРЕВ** (25 минут) можно использовать в качестве микроволновой печи для разогрева готовых блюд.

• **режим ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ** с ручной установкой времени в интервале от 30 минут до 2 часов предназначен для приготовления диетических блюд, парового мяса, птицы и рыбы, котлет и гарниров. Этот режим оптимален для тех, кто следит за рационом питания и избегает пищевых добавок.

Благодаря особой технологии термальной обработки продуктов, реализованной в мультиварке REDMOND RMC-4503, для каждого блюда подобрана оптимальная температура приготовления. Микропроцессорное управление прибора автоматически контролирует тепловую обработку продуктов, что обеспечивает щадящий способ приготовления и позволяет сохранять все витамины и микроэлементы.

Поддержание тепла Мультиварка REDMOND RMC-4503 оснащена функцией поддержания температуры готового блюда в течение 8 часов, что позволяет сохранять обед или ужин горячим в течение длительного времени.

Отложенный старт

Функция отложенного старта позволяет запускать процесс приготовления к нужному времени с отсрочкой до 24 часов. Блюдо будет готово к завтраку или приходу гостей.

Имеется функция энергонезависимой памяти, позволяющая восстановить запущенную программу после непредвиденной остановки.

Кулинарная книга на 50 рецептов в комплекте с мультиваркой Командой поваров компании REDMOND разработана книга на 50 рецептов блюд, адаптированных для приготовления в мультиварке REDMOND RMC-4503. В каждом рецепте подробно описан состав ингредиентов, порядок приготовления с пошаговой инструкцией, даны таблицы калорийности блюда и советы по улучшению вкусовых качеств продуктов, представлены фотографии готовых блюд.

10 автоматических программ приготовления:

- рис
- плов
- молочная каша
- гречневая каша
- суп
- приготовление на пару
- подогрев
- выпечка
- тушение
- экспресс

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-M 4504

Объем: 5 литров

Дополнительно: книга «120 рецептов» в комплекте с мультиваркой

Чаша: с антипригарным покрытием (тефлон)

Количество программ: 10 автоматических

Выпекает хлеб: да

Мощность: 800 Вт

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-M 4504 – универсальный кухонный прибор, в котором совмещены современные технологии приготовления пищи и новейшие разработки в области правильного питания.

Само по себе название прибора говорит о том, что он способен работать в двух разных режимах:

• как мультиварка (температурная обработка без давления)

• и как скороварка (температурная обработка под давлением).

Используя изделие как мультиварку, вы можете в нем варить, готовить на пару, тушить и жарить.

Процесс приготовления пищи под давлением имеет свои преимущества: высокое давление создает в варочной чаше особый микроклимат, горячий пар эффективно нагревает продукт, сохраняя его структуру и полезные свойства.

При этом блюдо готовится в несколько раз быстрее, чем при обычной тепловой обработке.

Мультиварка REDMOND RMC-M 4505

Мультиварку RMC-M 4505, в принципе, смело можно назвать более компактной версией RMC-4503.

Укомплектованная чашей на 3 литра, RMC-M 4505 при этом обладает всеми достоинствами предыдущей модели:

- классический набор из 10 автоматических программ
- функции поддержания температуры готовых блюд
- функция отложенного старта
- книга на 120 рецептов от поваров REDMOND

Мультиварка RMC-M 4505 – отличный бюджетный вариант для одного человека или семейной пары, ценящих свое время, но не желающих экономить на своем здоровье.

Мультиварка REDMOND RMC-M 10

Объем: 5 литров

Дополнительно: книга «120 рецептов» в комплекте с мультиваркой

Чаша: с антипригарным покрытием (тефлон)

Количество программ: 10 автоматических

Выпекает хлеб: да

Мощность: 800 Вт

Мультиварка REDMOND RMC-M 10 – еще один образчик бюджетной мультиварки, подобный своему предшественнику RMC-4505.

Налицо идеальное сочетание компактности с полным функционалом.

Если вы живете один или вдвоем и цените свое здоровье не меньше, чем личное время, RMC-M 10 – отличное решение для вас.

Красочный иллюстрированный сборник, включающий 120 рецептов, специально адаптированных для приготовления в данной модели мультиварки, послужит вам настольной книгой, с которой вы будете готовить не хуже ресторанного повара.

Мультиварка REDMOND RMC-M 11

Объем: 5 литров

Дополнительно: новая книга «200 рецептов» и щипцы для извлечения чаши в комплекте с мультиваркой

Чаша: с антипригарным покрытием (керамика от ANATO®, Корея)

Количество программ: 42 (16 автоматических + 26 ручных)

Выпекает хлеб: да

Мультиповар: диапазон температур от 35˚ до 160 ˚С (шаг изменения 5 ˚С)

Мощность: 860 Вт

Эта модель мультиварки – REDMOND RMC-M 11 – была долгожданной на рынке бытовой кухонной техники, особенно, в тех семьях, где есть маленькие дети!

Ее главное «призвание» – помочь правильно организовать питание ребенка, начиная с возраста грудничка.

• Молочная смесь
• Фруктовое или овощное пюре
• Творожок
• Йогурт
• Молочные каши
• Диетические супы

Теперь с помощью REDMOND RMC-M 11 все это можно приготовить легко и без лишних затрат времени.

Книга «160 рецептов», специально разработанная поварами REDMOND с учетом требований к детскому питанию, избавит вас от сомнений, что и как готовить.

Помимо этого в мультиварке RMC-M 11 удобно стерилизовать бутылочки и прочие принадлежности для кормления малютки, пастеризовать.

Эта мультиварка деликатно подогреет бутылочку с молочной смесью до комфортной для малыша температуры.

Кроме того, лаконичный, но функциональный набор из 10 автоматических программ позволяет готовить полноценные завтраки, обеды и ужины для всей семьи.

Варите молочную и гречневую кашу, рис или другие крупы, супы, готовьте блюда на пару, плов, жарьте, тушите или делайте выпечку, а освободившееся личное время посвятите отдыху или общению с близкими.

• Легкая трехлитровая съемная чаша с антипригарным тефлоновым покрытием от Du Pont®

• Функция отложенного старта

• Функция поддержания температуры блюда

• Простой в обращении электронный интерфейс – все это делает использование мультиварки RMC-M11 еще более приятным и удобным.

Мультиварка REDMOND RMC-M 20

Объем: 3 литра

Дополнительно: книга «120 рецептов» в комплекте с мультиваркой

Чаша: с антипригарным покрытием (тефлон)

Количество программ: 10 автоматических

Выпекает хлеб: да

Мощность: 500 Вт

Мультиварка REDMOND RMC-M 20 – это экономия пространства, денег и времени.

Один компактный прибор способен заменить целый ряд кухонной техники – от пароварки до электроплиты.

Больше не будет потребности покупать дополнительные устройства, часть из которых обычно используется лишь по «особому» случаю. 5-литровая чаша с антипригарным покрытием позволяет приготовить здоровые и полноценные завтраки, обеды и ужины для всей семьи, требуя минимального присутствия хозяйки на кухне.

Обогатился ряд автоматических программ: теперь в «чудо-кастрюле» можно приготовить домашний йогурт или поставить подниматься (на расстойку) дрожжевое тесто.

Функции отложенного старта и автоподогрева блюда делают использование мультиварки еще удобнее.

Мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW

Объем: 5 литров

Дополнительно: книга «120 рецептов» в комплекте с мультиваркой

Чаша: с антипригарным покрытием (тефлон от Du Pont®)

Количество программ: 34 (16 автоматических + 18 ручных)

Выпекает хлеб: да

Мультиповар: диапазон температур от 40˚ до 160 ˚С, шаг изменения – 20 ˚С

Мощность: 860 Вт

Мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW – последняя разработка и топ-модель в линейке мультиварок компании REDMOND.

Обладая внушительным набором функций и программ приготовления, модель полностью отвечает запросам самых требовательных потребителей.

Но главным ее достоинством является новая версия уникальной программы «МУЛЬТИПОВАР».

Возможность выбора из 26 температурных режимов значительно расширяет функциональность данной модели: «МУЛЬТИПОВАР» позволяет не только воссоздать любую программу приготовления любой мультиварки, но и открывает безграничные возможности для кулинарных экспериментов.

Помимо этого в комплектацию обновленной модели входят:

• чаша с антипригарным керамическим покрытием от корейского производителя Anato®

• новая книга «200 рецептов» с добавленным разделом по детскому питанию

• на основных кнопках управления появились специальные символы для слабовидящих людей.

Коллекция рецептов для мультиварок REDMOND

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!

В каждом рецепте указан тип блюда, время его приготовления и наименование образца мультиварки из модельного ряда REDMOND. Такой рецепт считается оригинальным для конкретной модели мультиварки, но отнюдь не свидетельствует о том, что его нельзя использовать на других моделях REDMOND, а также в мультиварках прочих фирм-производителей.

При этом просто нужно будет учитывать объем вашей мультиварки при выборе нужного количества ингредиентов, а также аналогичность программ и режимов.

Сделать это совсем несложно, как показывает практика, опыт адаптирования рецептов под свой тип мультиварки приходит буквально через неделю активного использования прибора.

Закуски и салаты

Винегрет овощной

- **Модель:** мультиварка-скороварка REDMOND RMC-M 4504
- **Вид блюда:** закуски и салаты
- **Время:** 35 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Свекла – 150 г
♦ Картофель – 200 г
♦ Морковь – 150 г
♦ Горошек зеленый консервированный – 100 г
♦ Масло растительное – 30 мл
♦ Вода – 200 мл
♦ Соль по вкусу

С горошка слить жидкость.

Овощи промыть, свеклу разрезать на четыре части.

В чашу мультиварки налить воду, сверху установить емкость для приготовления на пару, выложить в нее овощи.

Закрыть крышку, установить клапан на значение «Seal».

Кнопкой «Function» установить режим VEGGIE, нажатием кнопки «Time» установить 35 минут.

Готовить до окончания режима, затем установить клапан на значение «Vent» и выпустить пар.

Овощи остудить до комнатной температуры, очистить от кожуры и нарезать кубиками по 1–1,5 см, выложить в отдельную емкость, добавить зеленый горошек, растительное масло, соль и

перемешать.

Совет: готовое блюдо посыпать измельченной свежей зеленью.

Королевские креветки

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** закуски и салаты
- **Время:** 10 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Королевские креветки – 500 г
- ♦ Масло сливочное – 80 г
- ♦ Чеснок – 6 г
- ♦ Соль, специи по вкусу

Креветки промыть, чеснок измельчить ножом. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить сливочное масло, соль и специи. Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ЖАРКА, кнопкой «Время приготовления» установить 10 минут. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Затем отменить режим ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА кнопкой «Поддержание тепла/Отмена».

Совет: перед подачей посыпать блюдо тертым сыром.

Закуску идеально дополнят чесночные или сырные гренки.

Креветки под сыром

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW
- **Вид блюда:** закуски и салаты
- **Время:** 7 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Креветки салатные замороженные (очищенные) – 200 г
- ♦ Помидоры – 120 г
- ♦ Сыр твердый – 100 г
- ♦ Томатная паста – 70 г
- ♦ Лук репчатый – 50 г
- ♦ Соль, специи по вкусу

Креветки промыть, сыр натереть на крупной терке, помидоры и лук нарезать мелкими кубиками по 0,5–1 см.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим МУЛЬТИПОВАР, кнопкой «t° С/Автоподогрев. Вкл/выкл.» установить 110 °С, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 7 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: в качестве приправы к креветкам лучше всего

подойдет свежий укроп и лимонный базилик.

Лечо

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** закуски и салаты
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Помидоры – 200 г
♦ Лук репчатый – 200 г
♦ Перец болгарский – 200 г
♦ Морковь – 100 г
♦ Цукини – 100 г
♦ Томатная паста – 100 г
♦ Соль, специи по вкусу

Овощи нарезать кубиками по 1 см.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить томатную пасту, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ТУШЕНИЕ.

Кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: для придания остроты добавьте в лечо перец чили.

Орешки гороховые

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW
- **Вид блюда:** закуски и салаты
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Горох сушеный – 80 г
♦ Грецкие орехи – 30 г
♦ Изюм – 30 г
♦ Вода – 300 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Горох замочить в холодной воде на 5–6 часов.

Грецкие орехи измельчить ножом, изюм промыть.

Выложить горох в чашу мультиварки, залить водой.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим СУП. Нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 час. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима. Готовый горох измельчить блендером, смешать с грецкими орехами и изюмом.

Добавить соль, специи и еще раз взбить блендером.

Из полученной массы скатать шарики размером с грецкий орех.

Совет: блюдо получится более пикантным на вкус, если во

время приготовления добавить шафран и кардамон.

Подавайте орешки со сметаной.

Салат с креветками и авокадо

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW
- **Вид блюда:** закуски и салаты
- **Время:** 15 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Авокадо – 80 г
♦ Креветки салатные (очищенные) – 100 г
♦ Помидоры – 80 г
♦ Базилик свежий – 5 г
♦ Листья салата – 20 г
♦ Оливковое масло – 5 мл
♦ Корень имбиря – 2 г
♦ Вода – 1 л

Авокадо очистить от кожуры, вынуть косточку, нарезать мелкими кубиками по 1 см.

Имбирь очистить и натереть на мелкой терке.

Помидоры нарезать мелкими кубиками по 1 см, базилик измельчить ножом, салат нарвать руками.

В чашу мультиварки залить воду и выложить креветки.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим МУЛЬТИПОВАР, кнопкой «t° С/Автоподогрев. Вкл/выкл.» установить 90 °С. Нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 15 минут. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Затем креветки откинуть на дуршлаг, остудить, смешать с остальными ингредиентами и добавить оливковое масло.

Салат «нежный»

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW
- **Вид блюда:** закуски и салаты
- **Время:** 20 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Куриная грудка – 180 г
♦ Тушка кальмара – 140 г
♦ Отварной рис – 120 г
♦ Масло сливочное – 30 г
♦ Сливки (22 %) – 70 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Кальмары и курицу промыть, нарезать соломкой по 0,5 см.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить сливки, сливочное масло, соль, специи и тщательно перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим

МУЛЬТИПОВАР, кнопкой «t° С/Автоподогрев. Вкл/выкл.» установить 95 °С.

Нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 20 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: при подаче украсьте салат сырым желтком куриного яйца и измельченными маслинами.

Салат «Цезарь» с курицей

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** закуски и салаты
- **Время:** 10 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Куриная грудка (филе) – 150 г
♦ Помидоры – 100 г
♦ Перец болгарский – 100 г
♦ Огурцы – 100 г
♦ Сыр твердый – 100 г
♦ Листья салата – 200 г
♦ Бальзамический уксус – 10 мл
♦ Сухарики из белого хлеба – 30 г
♦ Масло оливковое – 20 мл
♦ Соевый соус – 20 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Филе промыть, вместе с помидорами, перцем и огурцами нарезать кубиками по 1 см. Сыр натереть на мелкой терке, листья салата нарвать руками. Филе выложить в чашу мультиварки, добавить оливковое масло, соус, соль, специи и перемешать. Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ЖАРКА, кнопкой «Время приготовления» установить 10 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Затем отменить режим ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА кнопкой «Поддержание тепла/Отмена».

Выложить ингредиенты слоями в следующей последовательности: лист салата, помидоры, огурцы, перец, куриное филе, сухарики и тертый сыр. Салат полить бальзамическим уксусом.

Совет: курицу можно заменить варено-копченым беконом.

Соус из фасоли

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW
- **Вид блюда:** закуски и салаты
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Говядина на кости – 400 г

♦ Фасоль белая сушеная – 250 г
♦ Фасоль красная сушеная – 250 г
♦ Лук репчатый – 180 г
♦ Аджика – 30 г
♦ Кинза – 10 г
♦ Петрушка – 10 г
♦ Вода – 500 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Мясо промыть, нарезать на порционные куски весом 80-100 г.

Фасоль замочить в холодной воде на 10–12 часов.

Лук нарезать кубиками.

Мясо, фасоль и лук выложить в чашу мультиварки, добавить аджику, соль, специи, залить водой.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим СУП, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 час.

Нажать кнопку «Старт».

Готовить до окончания режима.

Готовое мясо отделить от костей, смешать с фасолью, размять, добавить измельченную кинзу и петрушку, тщательно перемешать.

Совет: подавайте фасолевый соус с мамалыгой и приправой «Хмели-сунели».

Соус сырдак

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW
- **Вид блюда:** закуски и салаты
- **Время:** 40 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Баклажаны – 500 г
♦ Помидоры – 700 г
♦ Чеснок – 50 г
♦ Сахар – 20 г
♦ Растительное масло – 20 мл
♦ Вода – 200 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Баклажаны очистить от кожуры и нарезать соломкой 0,5х3 см, помидоры – мелкими кубиками по 1х1 см, чеснок измельчить ножом.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить воду, соль и специи. Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Вид продукта» выбрать «Овощи», нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор

на 40 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: сырдак получится более острым, если во время приготовления вместо воды использовать соус «Сацебели».

Соус ткемали

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW
- **Вид блюда:** закуски и салаты
- **Время:** 30 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Зеленые сливы – 500 г
- ♦ Кинза – 30 г
- ♦ Укроп – 30 г
- ♦ Петрушка – 30 г
- ♦ Чеснок – 30 г
- ♦ Аджика – 15 г
- ♦ Вода – 500 мл

Сливы отделить от косточек, выложить в чашу мультиварки, залить водой, закрыть крышку. Кнопкой «Меню» установить режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Вид продукта» выбрать «Овощи».

Нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 30 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Сливовый отвар слить, сливы перетереть через сито.

Зелень и чеснок измельчить ножом, соединить с протертыми сливами, добавить аджику, перемешать.

Густой соус разбавить сливовым отваром до консистенции сметаны.

Совет: соус получится более острым, если во время приготовления добавить перец чили.

Суфле из печени

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW
- **Вид блюда:** закуски и салаты
- **Время:** 15–20 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Печень куриная – 340 г
- ♦ Лук репчатый – 140 г
- ♦ Яйцо – 150 г (3 шт.)
- ♦ Сливки (15 %) – 80 мл
- ♦ Мука – 60 г
- ♦ Разрыхлитель – 5 г
- ♦ Сливочное масло – 10 г
- ♦ Соль, специи по вкусу

Печень промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком

два раза.

В фарш добавить яйца, муку, разрыхлитель, сливки, соль, специи и перемешать до однородной массы.

Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить полученную массу. Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим ВЫПЕЧКА, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 45 минут.

Нажать кнопку «Старт». После окончания режима оставить суфле в мультиварке на 15–20 минут.

Совет: подавайте суфле с хрустящими хлебцами.

Сырное фондю

• **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4502, мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW

• **Вид блюда:** закуски и салаты

• **Время:** 10 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Сыр «Чеддер» – 350 г

♦ Чеснок – 10 г

♦ Белое вино – 150 мл

♦ Сливки – 75 мл

♦ Крахмал – 10 г

♦ Вода – 50 мл

♦ Сахар, соль, специи по вкусу

Сыр натереть на мелкой терке, чеснок измельчить ножом.

Сливки, воду, крахмал и сахар смешать в отдельной емкости до однородной массы.

В чашу мультиварки вылить вино, закрыть крышку.

Кнопкой «Меню» установить режим МУЛЬТИПОВАР, кнопкой «Температура» установить 100 °С.

Нажать кнопку «Установка времени», затем плавным нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 10 минут. Нажать кнопку «Старт».

За 5 минут до окончания режима добавить в вино сыр и чеснок, постоянно помешивая, чтобы получилась однородная масса.

Не прекращая мешать, добавить смесь из сливок и крахмала.

Готовить до окончания режима.

Совет: подавайте к столу с белым французским хлебом.

Форшмак картофельный

• **Модель: мультиварка** REDMOND RMC-M 70 NEW

• **Вид блюда:** закуски и салаты

• **Время:** 10 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Сельдь соленая – 150 г
♦ Картофель – 200 г
♦ Яблоки – 200 г
♦ Лук репчатый – 100 г
♦ Растительное масло – 50 мл
♦ Петрушка – 10 г
♦ Соль, специи по вкусу

Картофель и лук нарезать соломкой.

Налить в чашу мультиварки масло, выложить картофель и лук (крышку не закрывать).

Кнопкой «Меню» установить режим МУЛЬТИПОВАР, кнопкой «t° С/Автоподогрев. Вкл/выкл.» установить 120 °С, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 10 минут.

Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания режима.

Обжаренные овощи, яблоки и рыбу пропустить через мясорубку, перемешать, сформовать форшмак в виде батона и украсить свежей зеленью.

Совет: подавайте форшмак с вареными яйцами.

Первые блюда

Борщ

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW
- **Вид блюда:** супы
- **Время:** 30 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Говядина (филе) – 400 г
♦ Свекла – 200 г
♦ Картофель – 500 г
♦ Капуста белокочанная – 250 г
♦ Морковь – 100 г
♦ Лук репчатый – 100 г
♦ Томатная паста – 80 г
♦ Чеснок – 10 г
♦ Вода – 2 л
♦ Соль, специи по вкусу

Мясо промыть, нарезать вместе с луком, свеклой, морковью, капустой и картофелем соломкой 0,5х3 см, чеснок измельчить ножом.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить томатную пасту, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим СУП, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 час 30 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: подавайте суп с чесночными пампушками и сметаной.

Щи

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW
- **Вид блюда:** супы
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Говядина (филе) – 500 г
♦ Капуста белокочанная – 350 г
♦ Картофель – 200 г
♦ Лук репчатый – 100 г
♦ Морковь – 150 г
♦ Масло растительное – 70 мл
♦ Чеснок – 5 г
♦ Вода – 2 л
♦ Соль, специи по вкусу

Морковь натереть на крупной терке, лук нарезать соломкой, капусту тонко нашинковать, картофель нарезать соломкой 3х0,5 см, чеснок измельчить ножом.

Мясо промыть, нарезать кубиками по 1,5–2 см.

Морковь и лук выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло, закрыть крышку. Кнопкой «Меню» установить режим МУЛЬТИПОВАР, кнопкой «t° С/Автоподогрев. Вкл/выкл.» установить 130 °С. Нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 10 минут. Нажать кнопку «Старт», обжаривать, периодически помешивая. Обжаренные овощи выложить на тарелку.

В чашу мультиварки выложить мясо, залить водой.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим СУП, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 час. Нажать кнопку «Старт». За 30 минут до окончания приготовления снять с бульона пену, добавить обжаренные овощи, картофель, капусту, измельченный чеснок, соль и специи, перемешать.

Закрыть крышку и готовить до окончания режима.

Совет: подавайте к столу со сметаной.

Щи с черносливом

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** супы
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Свинина – 250 г

♦ Капуста квашеная – 100 г
♦ Картофель – 200 г
♦ Лук репчатый – 100 г
♦ Чернослив – 100 г
♦ Вода – 1 л
♦ Зелень свежая
♦ Соль, специи по вкусу

Мясо промыть, вместе с картофелем нарезать соломкой 1х4 см, чернослив промыть и нарезать вместе с луком тонкой соломкой.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить капусту, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим СУП, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Подавать со свежей зеленью.

Совет: добавьте в бульон немного рассола от квашеной капусты – суп получится более ароматным.

Крем-суп грибной

- **Модель:** мультиварка-скороварка REDMOND RMC-M 4504
- **Вид блюда:** супы
- **Время:** 25 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Шампиньоны – 300 г
♦ Лук репчатый – 80 г
♦ Картофель – 300 г
♦ Сливки 10 % – 100 мл
♦ Вода – 500 мл
♦ Соль по вкусу

Грибы разрезать на четыре части, овощи нарезать кубиками по 3 см.

Все ингредиенты (кроме сливок и соли) выложить в чашу мультиварки, залить водой и перемешать.

Закрыть крышку, установить клапан на значение «Seal».

Кнопкой «Function» установить режим SOUP, нажатием кнопки «Time» установить 25 минут. Готовить до окончания режима, затем установить клапан на значение «Vent» и выпустить пар.

Готовый суп перелить в отдельную емкость, добавить сливки, соль и взбить блендером до однородной массы.

Совет: готовый суп подавайте с хрустящими гренками или сухариками.

Крем-суп луковый со сметаной

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW

- **Вид блюда:** супы

- **Время:** 30 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Листья салата – 150 г
♦ Лук репчатый – 100 г
♦ Чеснок – 10 г
♦ Розмарин – 1 г
♦ Сметана – 400 г
♦ Растительное масло – 10 мл
♦ Вода – 100 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Лук и чеснок измельчить ножом, листья салата нарвать руками.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить соль, специи и залить водой.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим СУП, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 30 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Готовый суп взбить блендером до однородной массы.

Совет: подавайте суп с сухариками из белого французского багета и грецкими орехами.

Крем-суп овощной

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW
- **Вид блюда:** супы

- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Капуста брокколи – 200 г
♦ Цветная капуста – 200 г
♦ Картофель – 160 г
♦ Морковь – 60 г
♦ Вода – 1,5 л
♦ Соль, специи по вкусу

Картофель и морковь нарезать кубиками по 1,5–2 см.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить брокколи, соль, специи, залить водой и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим СУП, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Готовый суп взбить блендером до однородной массы.

Совет: готовый суп украсьте веточкой свежей зелени и

семечками кунжута.

Крем-суп с тыквой

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW
- **Вид блюда:** супы
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Тыква – 800 г
♦ Апельсины – 300 г
♦ Лук репчатый – 100 г
♦ Сливки (22 %) – 600 мл
♦ Растительное масло – 30 мл
♦ Приправа «Карри» – 1 г
♦ Вода – 600 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Из апельсинов выжать сок, тыкву очистить от кожуры и нарезать кубиками по 2 см. Лук измельчить ножом.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки (кроме сливок). Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим СУП, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 час. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима. В готовый суп добавить сливки и взбить блендером до однородной массы.

Совет: украсьте суп кедровыми орешками, корицей и листиками базилика. Подавайте крем-суп с чесночными гренками из белого хлеба.

Крем-суп со шпинатом

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW
- **Вид блюда:** супы
- **Время:** 30 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Шпинат (свежемороженный) – 200 г
♦ Помидоры – 100 г
♦ Лук репчатый – 100 г
♦ Сливки (10 %) – 100 мл
♦ Сливочное масло – 20 г
♦ Вода – 300 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Шпинат разморозить и откинуть на дуршлаг.

Помидоры и лук нарезать кубиками по 1 см.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить соль, специи и залить водой.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим СУП, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки

«Время приготовления» установить мигающий индикатор на 30 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Готовый суп взбить блендером до однородной массы.

Совет: подавайте крем-суп с лавашем.

Нежный суп с рыбой

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4502
- **Вид блюда:** супы
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Семга (филе) – 300 г
- ♦ Картофель – 200 г
- ♦ Кабачок – 60 г
- ♦ Лук репчатый – 60 г
- ♦ Морковь – 60 г
- ♦ Сливки 10–15 % – 100 мл
- ♦ Вода – 1–1,5 л
- ♦ Соль, специи по вкусу

Рыбу промыть, вместе с овощами нарезать кубиками по 1,5–2 см. Все ингредиенты (кроме сливок) выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим СУП. Нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 час. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

В готовый суп добавить сливки и взбить блендером до однородной массы.

Совет: готовый суп подавайте со сметаной и свежей зеленью.

Суп гороховый

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4502
- **Вид блюда:** супы
- **Время:** 125 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Ребра свиные копченые – 300 г
- ♦ Морковь – 120 г
- ♦ Масло растительное – 30 мл
- ♦ Колбаса копченая – 100 г
- ♦ Горох шлифованный целый – 300 г
- ♦ Картофель – 700 г
- ♦ Лук репчатый – 200 г
- ♦ Вода – 1,25 л
- ♦ Соль, специи по вкусу

Горох замочить в теплой воде (85 ˚С) на 1 час, затем слить с него воду.

Ребра промыть, отделить друг от друга.

Морковь и лук нарезать кубиками 1х1 см, колбасу – соломкой, картофель – брусочками.

Морковь и лук выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим ЖАРКА, кнопкой «Вид продукта» выбрать «Овощи».

Нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 5 минут.

Обжаривать, периодически помешивая.

Обжаренные овощи выложить в отдельную емкость.

Ребра и горох выложить в чашу мультиварки, залить водой.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим СУП, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 2 часа.

Нажать кнопку «Старт».

За 30 минут до окончания приготовления добавить колбасу, картофель, обжаренные овощи, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, готовить до окончания режима.

Совет: если в процессе приготовления добавить в суп треть чайной ложки приправы «Жидкий дым», блюдо получится более ароматным.

Гороховый суп с копчеными ребрышками

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4503
- **Вид блюда:** супы
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Ребра копченые – 400 г
♦ Горох – 180 г
♦ Картофель – 200 г
♦ Морковь – 50 г
♦ Лук репчатый – 100 г
♦ Вода – 8,3 стакана (1,5 л)
♦ Соль, специи по вкусу

Картофель нарезать кубиками, морковь натереть на крупной терке, лук мелко нашинковать.

Ребра и овощи выложить в чашу мультиварки, добавить промытый горох и залить водой.

Кнопкой «Выбор программы» установить режим СУП.

Кнопкой «Установка времени» установить таймер на 1 час. Нажать «Старт».

Готовить до окончания режима.

Совет: помните, что чем меньше воды добавить в суп, тем гуще он получится.

Похлебка с чечевицей

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW
- **Вид блюда:** супы
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Чечевица – 200 г
- ♦ Картофель – 300 г
- ♦ Морковь – 180 г
- ♦ Лук репчатый – 150 г
- ♦ Стебель сельдерея – 70 г
- ♦ Лимонный сок – 50 мл
- ♦ Чеснок – 20 г
- ♦ Вода – 1 л
- ♦ Соль, специи по вкусу

Лук и картофель нарезать кубиками 1х1 см, морковь натереть на крупной терке, сельдерей и чеснок измельчить ножом.

В чашу мультиварки выложить лук, картофель, чечевицу, сельдерей, морковь, чеснок, добавить масло, лимонный сок, соль и специи.

Залить водой и закрыть крышку. Кнопкой «Меню» установить режим СУП, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 час. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Готовый суп взбить блендером до однородной массы.

Совет: при приготовлении похлебки воду можно заменить на овощной отвар, это придаст блюду более насыщенный вкус.

Рассольник

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW
- **Вид блюда:** супы
- **Время:** 90 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Говядина (филе) – 250 г
- ♦ Перловая крупа – 200 г
- ♦ Картофель – 400 г
- ♦ Лук репчатый – 130 г
- ♦ Морковь – 80 г
- ♦ Огурцы соленые – 100 г
- ♦ Огуречный рассол – 100 мл
- ♦ Томатная паста – 80 г
- ♦ Масло растительное – 70 мл
- ♦ Вода – 2 л
- ♦ Соль, специи по вкусу

Мясо промыть, нарезать вместе с картофелем кубиками по 1,5–2 см.

Морковь, лук, огурцы нарезать кубиками по 0,5–1 см.

Перловую крупу промыть до прозрачной воды.

В чашу мультиварки выложить морковь, лук, огурцы, добавить томатную пасту и растительное масло.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим МУЛЬТИПОВАР, кнопкой «t° С/Автоподогрев. Вкл/выкл.» установить 130 °С, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 15 минут.

Нажать кнопку «Старт». Обжаривать, периодически помешивая.

За 5 минут до окончания приготовления добавить огуречный рассол.

Закрыть крышку, готовить до окончания режима.

Обжаренные овощи выложить на тарелку.

В чашу мультиварки выложить мясо и перловую крупу, залить водой, добавить соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим СУП.

Нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 час 50 минут.

Нажать кнопку «Старт».

За 30 минут до окончания приготовления снять с бульона пену, добавить картофель, обжаренные овощи.

Закрыть крышку и готовить до окончания режима.

Совет: готовый суп можно подать со сметаной и рубленой свежей зеленью.

Солянка

• **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4502, мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW

• **Вид блюда:** супы

• **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Говядина – 400 г

♦ Томатная паста – 100 г

♦ Курица копченая – 200 г

♦ Огурцы маринованные – 100 г

♦ Колбаски охотничьи – 130 г

♦ Масло растительное – 100 мл

♦ Картофель – 560 г

♦ Лук репчатый – 100 г

♦ Морковь – 150 г

♦ Огуречный рассол – 100 мл

♦ Вода – 1,5–2 л

♦ Соль, специи по вкусу

Говядину промыть, нарезать вместе с луком, морковью, картофелем, колбасками и курицей соломкой по 0,5 см.

Выложить все ингредиенты в чашу мультиварки, залить водой, добавить томатную пасту, растительное масло, соль, специи и перемешать. Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим СУП.

Нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: готовый суп подавайте с долькой лимона, оливками и сметаной.

Солянка сборная

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** супы
- **Время:** 70 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Говядина (филе) – 80 г

♦ Свинина (филе) – 80 г

♦ Курица копченая – 80 г

♦ Лук репчатый – 50 г

♦ Морковь – 50 г

♦ Огурцы соленые – 80 г

♦ Томатная паста – 80 г

♦ Оливки – 100 г

♦ Лимон – 50 г

♦ Огуречный рассол – 100 мл

♦ Вода – 1 л

♦ Соль, специи по вкусу

Мясо и курицу промыть, нарезать кубиками по 2 см, морковь, лук и огурцы – кубиками по 0,8–1 см, лимон – дольками.

Морковь, лук, огурцы и томатную пасту выложить в чашу мультиварки. Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ЖАРКА, кнопкой «Время приготовления» установить 10 минут.

Нажать кнопку «Старт». За 5 минут до окончания времени добавить огуречный рассол, перемешать, закрыть крышку и готовить до окончания режима.

Затем отменить режим ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА кнопкой «Поддержание тепла/Отмена».

Выложить в чашу мультиварки мясо, курицу, оливки, лимон,

залить водой, добавить соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим СУП, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: готовый суп оставьте на режиме ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА на 10–15 минут.

Подавайте блюдо со сметаной или сливками жирностью 35 %.

Суп весенний

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** супы
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Грудка индейки (филе) – 150 г
♦ Капуста цветная – 100 г
♦ Капуста брокколи – 100 г
♦ Картофель – 100 г
♦ Вода – 600 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Мясо промыть, вместе с картофелем нарезать соломкой 1х4 см, цветную капусту и брокколи разделить на соцветия.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим СУП, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: подавайте суп с рубленой свежей зеленью.

Суп грибной

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW
- **Вид блюда:** супы
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Картофель – 500 г
♦ Грибы (свежезамороженные) – 300 г
♦ Лук репчатый – 100 г
♦ Вода – 1,5 л
♦ Соль, специи по вкусу

Грибы разморозить, промыть, откинуть на сито и дать жидкости стечь. Картофель, лук и морковь нарезать кубиками 1,5х1,5 см.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить соль и специи, залить водой и тщательно перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим СУП, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки

«Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: готовый суп заправьте сметаной и свежей зеленью.

Зеленый борщ

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4502
- **Вид блюда:** супы
- **Время:** 65 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Щавель – 300 г
♦ Лук зеленый – 50 г
♦ Картофель – 300 г
♦ Яйца – 2 шт.
♦ Морковь – 100 г
♦ Крапива – 100 г
♦ Вода – 1,5 л
♦ Соль, специи по вкусу

Щавель, лук и крапиву измельчить ножом, морковь и картофель нарезать соломкой, яйца взбить венчиком.

Все ингредиенты (кроме яиц и лука) выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим СУП, нажать кнопку «Установка времени».

Затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 час.

Нажать кнопку «Старт».

Готовить до окончания режима.

В готовый суп влить взбитые яйца, добавить измельченный зеленый лук и оставить на режиме ПОДОГРЕВ на 5 минут.

Совет: готовый суп украсьте свежей зеленью и подавайте со сметаной.

Суп из свинины

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW
- **Вид блюда:** супы
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Свинина (филе) – 200 г
♦ Картофель – 300 г
♦ Лук репчатый – 100 г
♦ Морковь – 150 г
♦ Вода – 2 л
♦ Соль, специи по вкусу

Свинину промыть, нарезать вместе с картофелем и луком соломкой 2х5 см. Морковь натереть на крупной терке.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим СУП.

Нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: в процессе приготовления в суп можно добавить чайную ложку горчицы, это придаст готовому блюду остроту и пикантность.

Суп из щуки

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** супы
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Щука (филе) – 250 г
- ♦ Картофель – 250 г
- ♦ Лук репчатый – 100 г
- ♦ Чеснок – 6 г
- ♦ Масло сливочное – 20 г
- ♦ Сок лимонный – 20 мл
- ♦ Томатная паста – 80 г
- ♦ Вода – 1 л
- ♦ Соль, специи по вкусу

Рыбу (без кожи и костей) промыть, нарезать кубиками по 2,5 см, картофель – кубиками по 1,5 см, лук и чеснок измельчить ножом.

Все ингредиенты (кроме лимонного сока) выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить томатную пасту, соль, специи и перемешать. Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим СУП, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Готовый суп заправить лимонным соком.

Совет: готовый суп приправьте измельченной петрушкой и укропом.

Суп молочный с треской

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** супы
- **Время:** 70 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Треска (филе) – 200 г
- ♦ Картофель – 100 г
- ♦ Лук репчатый – 100 г

♦ Морковь – 100 г
♦ Молоко 2,5 % – 350 мл
♦ Вода – 350 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Рыбу (без кожи и костей) промыть, нарезать кубиками по 2 см, картофель – кубиками по 1,5 см, морковь натереть на крупной терке, лук нашинковать тонкой соломкой.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить молоко, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим СУП, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Подавать со свежей зеленью.

Суп с беконом

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** супы
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Бекон варено-копченый – 150 г
♦ Картофель – 100 г
♦ Морковь – 60 г
♦ Лук репчатый – 60 г
♦ Вода – 1 л
♦ Соль, специи, зелень свежая по вкусу

Бекон нарезать кубиками по 1 см, картофель – кубиками по 1,5 см, морковь и лук – кубиками по 0,5 см, зелень измельчить ножом.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим СУП, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: бекон можно заменить любым другим копченым полуфабрикатом.

Суп с фрикадельками

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW
- **Вид блюда:** супы
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Фарш домашний – 200 г
♦ Лук репчатый – 100 г
♦ Морковь – 100 г
♦ Картофель – 400 г
♦ Томатная паста – 50 г

♦ Чеснок – 5 г
♦ Сливочное масло – 20 г
♦ Вода – 1,5 л
♦ Соль, специи по вкусу

Из фарша сформовать фрикадельки размером с грецкий орех. Лук, морковь, картофель нарезать кубиками по 1,5–2 см, чеснок измельчить ножом.

Выложить все ингредиенты в чашу мультиварки, залить водой, добавить томатную пасту, сливочное масло, соль, специи и перемешать. Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим СУП, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: перед подачей посыпьте суп свежей измельченной зеленью.

Суп сливочный

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** супы
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Лосось (филе) – 300 г
♦ Картофель – 150 г
♦ Лук репчатый – 80 г
♦ Морковь – 80 г
♦ Сливки 2,5 % – 300 мл
♦ Соевый соус – 40 мл
♦ Вода – 200 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Рыбу (без кожи и костей) промыть, нарезать кубиками по 1,5 см, картофель, лук, морковь – кубиками по 1 см.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить сливки, соевый соус, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим СУП, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Готовый суп перелить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

Совет: суп будет более наваристым, если добавить в него сливочное масло.

Сливочный суп с креветками

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** супы
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Креветки салатные (очищенные) – 300 г
- ♦ Картофель – 100 г
- ♦ Лук репчатый – 80 г
- ♦ Кукуруза консервированная – 80 г
- ♦ Чеснок – 4 г
- ♦ Масло сливочное – 15 г
- ♦ Сливки 15 % – 200 мл
- ♦ Вода – 500 мл
- ♦ Соль, специи по вкусу

Картофель нарезать кубиками по 1,5–2 см, лук и чеснок измельчить ножом, с кукурузы слить жидкость. Все ингредиенты (кроме сливок) выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим СУП, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Готовый суп перелить в отдельную емкость, добавить сливки и взбить блендером до однородной массы.

Совет: готовый суп украсьте дольками лайма и красной икрой.

Суп сырный

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** супы
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Курица (филе) – 250 г
- ♦ Сыр плавленый – 300 г
- ♦ Рис шлифованный – 300 г
- ♦ Картофель – 100 г
- ♦ Морковь – 80 г
- ♦ Вода – 1 л
- ♦ Соль, специи по вкусу

Рис промыть до прозрачной воды.

Курицу промыть, нарезать кубиками по 1,5 см, картофель и морковь – кубиками по 1 см.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить сыр, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим СУП, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: для приготовления этого блюда используйте плавленый сливочный сыр.

Суп томатный

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW
- **Вид блюда:** супы

• **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Помидоры – 500 г
♦ Лук репчатый – 80 г
♦ Перец болгарский – 80 г
♦ Томатная паста – 70 г
♦ Оливковое масло – 30 мл
♦ Имбирь (корень) – 10 г
♦ Аджика – 5 г
♦ Вода – 600 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Имбирь очистить и нарезать вместе с овощами средними кубиками по 1,5–2 см.

Выложить все ингредиенты в чашу мультиварки, добавить томатную пасту, оливковое масло, аджику, соль и специи, залить водой, все тщательно перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим СУП, нажать кнопку «Установка времени».

Затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 час.

Нажать кнопку «Старт».

Готовить до окончания режима.

Готовый суп взбить блендером до однородной массы.

Совет: подавайте к томатному супу отварные креветки или бекон.

Суп тыквенный

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** супы

• **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Тыква – 400 г
♦ Сок апельсина – 120 мл
♦ Сливки 33 % – 300 мл
♦ Лук репчатый – 120 г
♦ Орешки кедровые – 100 г
♦ Базилик сушеный – 10 г
♦ Вода – 350 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Тыкву очистить от кожуры, нарезать кубиками по 0,5 см, лук измельчить ножом.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить сливки, сок апельсина, соль, специи и

перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим СУП, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: вместо воды для приготовления этого супа можно использовать овощной бульон.

Суп фасолевый

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW
- **Вид блюда:** супы
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Картофель – 600 г
♦ Фасоль красная консервированная – 200 г
♦ Морковь – 200 г
♦ Лук репчатый – 150 г
♦ Петрушка свежая – 10 г
♦ Растительное масло – 30 мл
♦ Вода – 1,5 л
♦ Соль, специи по вкусу

Лук нашинковать соломкой, морковь натереть на крупной терке, картофель нарезать соломкой 0,5х3 см, петрушку измельчить ножом, фасоль откинуть на дуршлаг.

В чашу мультиварки налить растительное масло, выложить лук и морковь. Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим ЖАРКА, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 5 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

К пассерованным овощам добавить картофель, петрушку, фасоль, соль, специи, залить водой, перемешать.

Кнопкой «Меню» установить режим СУП, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: подавайте к супу хрустящие гренки.

Нежный фруктово-сливочный суп

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** супы
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Ананасы консервированные – 80 г
♦ Яблоки – 80 г
♦ Персики – 80 г
♦ Клубника – 80 г

♦ Бананы – 80 г
♦ Манго – 80 г
♦ Клубничный сироп – 40 мл
♦ Грецкие орехи – 100 г
♦ Сливки 5 % – 100 мл

Фрукты и ягоды нарезать кубиками по 1 см, орехи измельчить ножом.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить сливки, клубничный сироп и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим СУП, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: готовый суп украсьте листиками свежей мяты.

Суп щавелевый

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW
- **Вид блюда:** супы
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Говядина (филе) – 300 г
♦ Щавель свежий – 300 г
♦ Картофель – 200 г
♦ Лук репчатый – 120 г
♦ Яйца отварные (вкрутую) – 3 шт.
♦ Вода – 1,5 л
♦ Соль, специи по вкусу

Отварные яйца разрезать вдоль на 4 части.

Мясо промыть, вместе с луком и картофелем нарезать соломкой 0,5х3 см, щавель нарезать соломкой. Выложить все ингредиенты (кроме отварных яиц) в чашу мультиварки, добавить соль, специи, залить водой и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим СУП, нажать кнопку «Установка времени».

Затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

При подаче на одну порцию добавить дольку отварного яйца.

Совет: вареные яйца можно заменить сырыми взбитыми яйцами, которые необходимо добавить в суп после окончания приготовления и оставить в режиме ПОДОГРЕВ на 10 минут.

Суп-гуляш острый

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** супы
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Говядина (филе) – 200 г
♦ Картофель – 100 г
♦ Морковь – 100 г
♦ Лук репчатый – 100 г
♦ Помидоры – 100 г
♦ Чеснок – 8 г
♦ Томатная паста – 100 г
♦ Цукини – 100 г
♦ Перец чили красный (стручок) – 10 г
♦ Вода – 300 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Говядину промыть, вместе с картофелем, помидорами и цукини нарезать кубиками по 2–2,5 см, морковь и лук – кубиками по 1–1,5 см, перец и чеснок измельчить ножом.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить томатную пасту, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим СУП, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: добавляйте перец чили за 5 минут до окончания приготовления. Готовый суп подавайте с гренками.

Суп-лапша домашний

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW
- **Вид блюда:** супы
- **Время:** 40 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Курица (филе) – 200 г
♦ Картофель – 200 г
♦ Лапша домашняя – 190 г
♦ Лук репчатый – 100 г
♦ Вода – 1,5 л
♦ Соль, специи по вкусу

Куриное филе промыть и вместе с картофелем нарезать средней соломкой 0,8х5 см, лук нашинковать тонкой соломкой.

Все ингредиенты (кроме лапши) выложить в чашу мультиварки, добавить соль, специи, залить водой и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим СУП, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 40 минут.

Нажать кнопку «Старт», за 20 минут до окончания приготовления добавить лапшу и перемешать.

Закрыть крышку, готовить до окончания режима.

Совет: домашнюю лапшу можно заменить покупной.

Суп-пюре грибной

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** супы
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Шампиньоны свежие – 300 г
♦ Лук репчатый – 100 г
♦ Сливки 22 % – 200 мл
♦ Вода – 400 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Грибы разрезать на четыре части, лук нарезать кубиками по 0,5 см.

Все ингредиенты (кроме сливок) выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим СУП, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Готовый суп перелить в отдельную емкость, добавить сливки и взбить блендером до однородной массы.

Совет: подавайте суп с сухариками из белого хлеба.

Суп-пюре из белой фасоли

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW
- **Вид блюда:** супы
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Белая фасоль консервированная – 240 г
♦ Лук репчатый – 100 г
♦ Сливочное масло – 50 г
♦ Вода – 500 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Лук измельчить ножом, фасоль откинуть на дуршлаг.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить соль, специи, залить водой и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим СУП, нажать кнопку «Установка времени».

Затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Готовый суп взбить блендером до однородной массы.

Совет: подавайте суп со свежей кинзой, укропом и перцем чили.

Суп-пюре из лосося

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** супы

• **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Лосось (филе) – 300 г
♦ Картофель – 180 г
♦ Морковь – 100 г
♦ Лук репчатый – 100 г
♦ Сливки 22 % – 200 мл
♦ Вода – 300 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Рыбу (без кожи и костей) промыть, вместе с картофелем, луком и морковью нарезать кубиками по 2 см.

Все ингредиенты (кроме сливок) выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим СУП, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Готовый суп перелить в отдельную емкость, добавить сливки и взбить блендером до однородной массы.

Совет: в качестве приправ для супа используйте черный молотый перец и лавровый лист.

Подавайте со свежей зеленью.

Суп-пюре овощной

• **Модель:** мультиварка-скороварка REDMOND RMC-M 4504
• **Вид блюда:** супы

• **Время:** 25 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Картофель – 300 г
♦ Лук репчатый – 80 г
♦ Морковь – 200 г
♦ Сливки 10 % – 100 мл
♦ Вода – 300 мл
♦ Соль по вкусу

Овощи нарезать кубиками по 3 см, выложить в чашу мультиварки, залить водой и перемешать.

Закрыть крышку, установить клапан на значение «Seal».

Кнопкой «Function» установить режим SOUP, нажатием кнопки «Time» установить 25 минут.

Готовить до окончания режима, затем установить клапан на значение «Vent» и выпустить пар.

Готовый суп перелить в отдельную емкость, добавить сливки, соль и взбить блендером до однородной массы.

Совет: готовый суп подавайте со сметаной и свежей зеленью.

Суп-пюре рыбный

• **Модель:** мультиварка-скороварка REDMOND RMC-M 4504

- **Вид блюда:** супы

- **Время:** 25 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Форель (филе) – 300 г
♦ Картофель – 250 г
♦ Лук репчатый – 80 г
♦ Морковь – 100 г
♦ Сливки 10 % – 100 мл
♦ Вода – 600 мл
♦ Соль по вкусу

Рыбу промыть, вместе с овощами нарезать кубиками по 3 см.

Все ингредиенты (кроме сливок и соли) выложить в чашу мультиварки, залить водой и перемешать.

Закрыть крышку, установить клапан на значение «Seal».

Кнопкой «Function» установить режим SOUP, нажатием кнопки «Time» установить 25 минут.

Готовить до окончания режима, затем установить клапан на значение «Vent» и выпустить пар.

Готовый суп перелить в отдельную емкость, добавить сливки, соль и взбить блендером до однородной массы.

Совет: готовый суп подавайте со сметаной и свежей зеленью.

Суп-пюре с мясом

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW
- **Вид блюда:** супы

- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Фарш говяжий – 300 г
♦ Картофель – 200 г
♦ Помидоры – 180 г
♦ Перловая крупа – 100 г
♦ Вода – 900 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Овощи нарезать средними кубиками по 1,5–2 см.

Перловую крупу промыть.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить соль, специи, залить водой и тщательно перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим СУП, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 час. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Готовый суп взбить блендером до однородной массы.

Совет: подавайте этот суп со сметаной.

Суп-пюре сливочный с кальмарами

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505

- **Вид блюда:** супы

- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Кальмары (кольца) – 300 г
- ♦ Сливки 33 % – 200 мл
- ♦ Лук репчатый – 150 г
- ♦ Морковь – 200 г
- ♦ Картофель – 180 г
- ♦ Масло сливочное – 20 г
- ♦ Вода – 200 мл
- ♦ Соль, специи по вкусу

Кольца кальмаров разрезать на четыре части, картофель нарезать кубиками по 1 см, морковь и лук – кубиками по 0,5 см.

Все ингредиенты (кроме сливок) выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить сливочное масло, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим СУП, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Готовый суп перелить в отдельную емкость, добавить сливки и взбить блендером до однородной массы.

Совет: если добавить 2–3 чайные ложки лимонного сока, суп станет более насыщенным. Подавать с гренками, тертым сыром и свежей зеленью.

Сырный суп с курицей

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4503
- **Вид блюда:** супы

- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Куриное филе – 500 г
- ♦ Сыр плавленый – 400 г
- ♦ Рис – 150 г
- ♦ Картофель – 300 г
- ♦ Морковь – 150 г
- ♦ Лук репчатый – 150 г
- ♦ Вода – 8,3 стакана (1,5 л)
- ♦ Соль, специи, зелень по вкусу

Курицу и картофель нарезать кубиками.

Лук мелко нарубить, морковь натереть на мелкой терке.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить рис, соль, перец, сыр и залить водой.

Кнопкой «Выбор программы» установить режим СУП.

Кнопкой «Установка времени» установить таймер на 1 час и нажать «Старт».

За 5 минут до готовности добавить измельченную зелень.

Совет: используйте плавленый сыр в контейнерах или брикетах. Колбасный сыр для этого рецепта не подходит.

Сырный суп с копчеными ребрышками

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW
- **Вид блюда:** супы
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Ребра свиные (копченые) – 300 г
♦ Картофель – 400 г
♦ Морковь – 270 г
♦ Лук репчатый – 250 г
♦ Сыр плавленый (сливочный) – 120 г
♦ Вода – 1,5 л
♦ Соль, специи по вкусу

Ребра промыть, отделить друг от друга. Картофель нарезать кубиками по 0,5–1 см, морковь натереть на крупной терке, лук порезать мелкой соломкой 0,5х3 см. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить сыр, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим СУП.

Нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: готовый сырный суп подавайте с чесночными гренками из белого хлеба и тертым сыром, – это придаст нотку пикантности.

Уха

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW
- **Вид блюда:** супы
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Минтай (филе) – 200 г
♦ Окунь (филе) – 200 г
♦ Картофель – 500 г
♦ Лук репчатый – 100 г
♦ Вода – 2 л
♦ Соль, специи по вкусу

Рыбу промыть и нарезать вместе с картофелем кубиками по 2 см, лук измельчить ножом.

Выложить все ингредиенты в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим СУП.

Нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки

«Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: перед подачей заправьте уху сливочным маслом и посыпьте свежей зеленью.

Уха из красной рыбы

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** супы
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Лосось (филе) – 250 г
- ♦ Картофель – 200 г
- ♦ Лук репчатый – 80 г
- ♦ Морковь – 80 г
- ♦ Цукини – 100 г
- ♦ Томатная паста – 50 г
- ♦ Вода – 1 л
- ♦ Соль, специи по вкусу

Рыбу (без костей) промыть, вместе с цукини нарезать кубиками по 2,5 см, картофель – кубиками по 1–1,5 см, морковь – кубиками по 1 см, лук измельчить ножом.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить томатную пасту, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим СУП.

Кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: для аромата добавьте в суп эстрагон и базилик.

Фитнес-суп

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4502
- **Вид блюда:** супы
- **Время:** 40 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Кукуруза консервированная – 50 г
- ♦ Лук репчатый – 100 г
- ♦ Морковь – 100 г
- ♦ Картофель – 200 г
- ♦ Лук зеленый – 10 г
- ♦ Капуста брокколи – 100 г
- ♦ Цветная капуста – 100 г
- ♦ Вода – 2 л
- ♦ Соль, специи по вкусу

С кукурузы слить жидкость, морковь нарезать кубиками 0,5х0,5 см, репчатый и зеленый лук измельчить ножом, цветную

капусту разделить на соцветия. Все ингредиенты (кроме зеленого лука) выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать.

Кнопкой «Меню» установить режим СУП, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 40 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Готовый суп посыпать зеленым луком.

Совет: суп получится диетическим, если не добавлять в него картофель.

Харчо

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4502
- **Вид блюда:** супы
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Картофель – 550 г
- ♦ Баранина (филе) – 530 г
- ♦ Лук репчатый – 200 г
- ♦ Рис – 150 г
- ♦ Томатная паста – 80 г
- ♦ Чеснок – 16 г
- ♦ Вода – 1,5 л
- ♦ Соль, специи по вкусу

Рис промыть до прозрачной воды.

Баранину промыть и вместе с картофелем нарезать средними кубиками по 1,5–2 см, лук – мелкими кубиками по 0,5 см, чеснок измельчить ножом.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить томатную пасту, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим СУП, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 час.

Нажать кнопку «Старт».

Готовить до окончания режима.

Совет: добавьте в готовый суп щепотку шафрана и базилика – блюдо станет более ароматным.

Хаш особый

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** супы
- **Время:** 4 часа

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Баранина (на кости) – 280 г
- ♦ Помидоры – 140 г

♦ Морковь – 100 г
♦ Перец болгарский – 100 г
♦ Лук репчатый – 80 г
♦ Чеснок – 20 г
♦ Вода – 300 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Мясо промыть, нарезать на порционные куски весом 70–80 г, помидоры, морковь, перец и лук нарезать кубиками по 2 см, чеснок измельчить ножом.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим СУП, кнопкой «Время приготовления» установить 4 часа. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: подавайте хаш с крупно нарезанной пряной зеленью.

Вторые блюда

Ассорти мясное

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Говядина (филе) – 100 г
♦ Свинина (филе) – 100 г
♦ Курица (филе) – 100 г
♦ Картофель – 100 г
♦ Томатная паста – 100 г
♦ Масло растительное – 40 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Мясо промыть и нарезать кубиками по 1,5–2 см, картофель – кубиками по 2 см.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить томатную пасту, растительное масло, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: подавайте блюдо с салатом из свежих овощей.

Баранина с овощами

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 3 часа

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Баранина (филе) – 300 г
♦ Перец болгарский – 150 г
♦ Баклажаны – 200 г

♦ Помидоры – 50 г
♦ Кабачки – 100 г
♦ Лук репчатый – 100 г
♦ Вода – 700 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Мясо промыть и нарезать на порционные куски; перец, лук, кабачки, помидоры и баклажаны – кубиками по 2,5–3 см.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим СУП, кнопкой «Время приготовления» установить 3 часа.

Нажать кнопку «Старт».

Готовить до окончания режима.

Совет: баранину можно заменить говядиной. Капля приправы «Жидкий дым» придаст мясу вкус блюда, приготовленного на гриле.

Бигус

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4502
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Капуста белокочанная – 600 г
♦ Говядина (филе) – 400 г
♦ Лук репчатый – 100 г
♦ Морковь – 100 г
♦ Томатная паста – 100 г
♦ Вода – 100 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Мясо промыть, вместе с капустой нарезать соломкой 1х4 см, лук – соломкой 0,5х3 см, морковь натереть на крупной терке.

Мясо, лук и морковь выложить в чашу мультиварки, добавить томатную пасту, соль, специи и перемешать.

Сверху выложить капусту, посыпать солью и специями, залить водой.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим ТУШЕНИЕ, нажать кнопку «Установка времени».

Затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Готовое блюдо перемешать, украсить маринованными огурцами и зеленью.

Совет: подавайте готовое блюдо со сметаной жирностью не более 15 %.

На гарнир подойдет картофельное пюре.

Говядина в соусе «Болоньезе»

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Говядина (филе) – 400 г
♦ Лук репчатый – 60 г
♦ Морковь – 60 г
♦ Помидоры – 130 г
♦ Перец болгарский – 130 г
♦ Томатная паста – 100 г
♦ Вода – 300 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Мясо промыть и нарезать кубиками по 0,5–1 см, помидоры, перец, морковь и лук – кубиками по 0,5–1 см.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить воду, томатную пасту, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: при подаче посыпьте блюдо тертым сыром «Пармезан».

Говядина в сырном соусе

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Говядина (филе) – 300 г
♦ Сыр плавленый – 200 г
♦ Лук репчатый – 100 г
♦ Морковь – 100 г
♦ Фасоль белая консервированная – 100 г
♦ Вода – 200 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Мясо промыть и нарезать кубиками по 1 см, морковь – кружочками толщиной 0,2–0,4 см, лук – кубиками по 0,5 см. С фасоли слить жидкость. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить воду, сыр, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: подавайте это блюдо с гарниром из дикого риса.

Говядина с лапшой

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Говядина (филе) – 300 г
♦ Лапша пшеничная – 80 г
♦ Помидоры – 100 г
♦ Лук репчатый – 150 г
♦ Морковь – 100 г
♦ Майонез 67 % – 30 г
♦ Чеснок – 10 г
♦ Вода – 80 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Мясо промыть, вместе с помидорами, луком и морковью нарезать кубиками по 1 см, чеснок измельчить ножом.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить воду, лапшу, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Готовое блюдо перемешать.

Совет: если заменить майонез сметаной, блюдо получится менее калорийным.

Говядина тушеная

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 2 часа

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Говядина (филе) – 350 г
♦ Лук репчатый – 100 г
♦ Морковь – 100 г
♦ Чеснок – 10 г
♦ Перец красный стручковый – 10 г

♦ Белое сухое вино – 300 мл

♦ Соль, специи по вкусу

Мясо промыть и нарезать кубиками по 1,5–2 см, лук и морковь – кубиками по 0,5–1 см, чеснок и перец измельчить ножом.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить вино, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить 2 часа.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: в качестве специй используйте майоран, орегано, чабер и шалфей.

Голубцы с говядиной

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4502
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 30 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Фарш говяжий – 400 г

♦ Рис отварной– 100 г

♦ Лук репчатый – 150 г

♦ Капуста белокочанная – 200 г

♦ Яйцо – 1 шт. (50 г)

♦ Чеснок – 12 г

♦ Вода – 500 мл

♦ Соль, специи по вкусу

Капустные листья выдержать в кипятке (95 °С) 5 минут.

Фарш, лук и чеснок пропустить через мясорубку, добавить соль, специи, рис и яйцо, все тщательно перемешать.

На каждый капустный лист выложить небольшую порцию фарша и плотно завернуть. В чашу мультиварки налить воду, сверху установить контейнер-пароварку, выложить в него голубцы швом вниз.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим ПАР, кнопкой «Вид продукта» выбрать «Мясо». Нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 30 минут.

Нажать кнопку «Старт».

Готовить до окончания режима.

Голубцы со свининой на пару

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 30 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Свинина (филе) – 400 г
♦ Яйцо – 60 г (1 шт.)
♦ Рис отварной – 120 г
♦ Лук репчатый – 60 г
♦ Капуста белокочанная – 200 г
♦ Чеснок – 6 г
♦ Вода – 500 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Мясо промыть, вместе с луком и чесноком пропустить через мясорубку. Добавить рис, яйцо, соль, специи и вымесить фарш. Листья капусты залить кипятком, оставить на 2–3 минуты.

Затем вынуть и просушить. В каждый лист плотно завернуть порцию фарша. В чашу мультиварки налить воду (500 мл), установить на нее контейнер-пароварку, выложить в один слой голубцы.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ВАРКА НА ПАРУ, кнопкой «Время приготовления» установить 30 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: подавайте блюдо со сметаной и зеленью.

Грибы лесные

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Лисички – 100 г
♦ Опята – 100 г
♦ Грибы белые – 100 г
♦ Картофель – 150 г
♦ Лук репчатый – 80 г
♦ Сыр твердый – 80 г
♦ Сметана 15–20 % – 300 г
♦ Масло растительное – 20 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Картофель нарезать кубиками по 2–2,5 см, грибы и лук – кубиками по 0,5 см, сыр натереть на крупной терке.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло, сметану, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: подавайте блюдо с измельченной свежей зеленью и ржаным хлебом.

Гуляш по-гречески

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4502
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 2 часа

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Говядина (филе) – 700 г
♦ Лук репчатый – 200 г
♦ Чеснок – 2 г
♦ Томатная паста – 100 г
♦ Масло оливковое – 70 мл
♦ Красное сухое вино – 200 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Говядину промыть, вместе с луком нарезать кубиками по 1,5–2 см, чеснок измельчить ножом.

Мясо и лук выложить в чашу мультиварки, добавить оливковое масло, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим ТУШЕНИЕ, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 2 часа.

Нажать кнопку «Старт».

За 1 час до окончания режима добавить томатную пасту, чеснок, вино и перемешать.

Закрыть крышку, готовить до окончания режима.

Совет: чтобы избежать сладковатого привкуса, используйте только сухое вино.

Гуляш по-средиземноморски

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4502
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 35 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Минтай (филе) – 300 г
♦ Перец болгарский – 240 г
♦ Помидоры – 165 г
♦ Лук репчатый – 100 г
♦ Томатная паста – 100 г
♦ Чеснок – 8 г
♦ Вода – 150 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Рыбу промыть, вместе с луком, перцем и помидорами нарезать кубиками по 2 см, чеснок измельчить ножом.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить воду, соль, специи и перемешать.

Кнопкой «Меню» установить режим ТУШЕНИЕ, нажать кнопку

«Установка времени».

Затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 35 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: минтай можно заменить любой другой белой рыбой на выбор (кроме щуки).

Ежики в соусе

- **Модель:** мультиварка-скороварка REDMOND RMC-M 4504
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 20 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Фарш говяжий – 400 г
♦ Рис отварной – 100 г
♦ Сливки 35 % – 300 мл
♦ Вода – 100 мл
♦ Масло сливочное – 20 г
♦ Соль по вкусу

В фарш добавить рис, соль и вымешать до однородной массы, сформовать шарики весом 100 г каждый. Сливки смешать с водой и солью. Шарики из фарша выложить в смазанную сливочным маслом чашу мультиварки, залить смесью из сливок.

Закрыть крышку, установить клапан на значение «Seal».

Кнопкой «Function» установить режим STEW, нажатием кнопки «Time» установить 20 минут.

Готовить до окончания режима, затем установить клапан на значение «Vent» и выпустить пар.

Совет: соус станет ароматнее, если добавить в него одну треть чайной ложки корицы.

Жаркое с грибами

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Говядина (филе) – 400 г
♦ Шампиньоны свежие – 180 г
♦ Морковь – 100 г
♦ Соевый соус – 80 мл
♦ Белое сухое вино – 100 мл
♦ Имбирь (корень) – 30 г
♦ Масло растительное – 40 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Мясо промыть и нарезать кубиками по 1–1,5 см, морковь – кубиками по 1 см, шампиньоны – дольками, имбирь очистить и измельчить ножом.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло, вино, соус, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» выбрать время 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: подавайте блюдо с гарниром из печеного или отварного картофеля.

Жаркое с паровым картофелем

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4502
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Говядина (филе) – 300 г
♦ Картофель – 600 г
♦ Морковь – 140 г
♦ Лук репчатый – 160 г
♦ Лук зеленый – 30 г
♦ Корень имбиря – 10 г
♦ Петрушка – 20 г
♦ Укроп – 20 г
♦ Масло оливковое – 100 мл
♦ Вода – 200 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Говядину промыть, нарезать кубиками по 1–1,5 см, репчатый лук и морковь – кубиками по 0,5–1 см, картофель разрезать вдоль на две равные части, имбирь очистить и вместе с зеленью измельчить ножом. Говядину, репчатый лук, морковь и имбирь выложить в чашу мультиварки, добавить воду, оливковое масло, соль, специи, перемешать. Сверху на чашу с мясом установить контейнер-пароварку, выложить в него картофель.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим ТУШЕНИЕ, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 час.

Нажать кнопку «Старт». За 10 минут до окончания режима добавить зелень и перемешать. Закрыть крышку, готовить до окончания режима.

Совет: блюдо получится более нежным, если заменить говядину телятиной.

Запеканка картофельная

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 110 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Картофель – 1 кг
- ♦ Фарш домашний смешанный – 500 г
- ♦ Лук репчатый – 200 г
- ♦ Помидоры – 200 г
- ♦ Сыр твердый – 100 г
- ♦ Масло растительное – 20 мл
- ♦ Масло сливочное – 10 г
- ♦ Яйцо – 2 шт. (100 г)
- ♦ Вода
- ♦ Сухари панировочные по вкусу
- ♦ Соль, специи по вкусу

Помидоры нарезать кубиками, лук измельчить ножом, сыр натереть на терке. Картофель выложить в чашу мультиварки, залить водой.

Закрыть крышку, кнопкой «Варка» установить режим ЭКСПРЕСС, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 45 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Готовый картофель выложить в отдельную емкость, добавить сливочное масло, яйца и сделать пюре.

Фарш выложить в чашу мультиварки, добавить лук, помидоры, растительное масло, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим МУЛЬТИПОВАР, кнопкой «Температура» установить 120 °С.

Нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 5 минут.

Нажать кнопку «Старт», обжарить, периодически помешивая, затем кнопкой «Отмена» отключить режим.

Обжаренный фарш с овощами выложить в отдельную емкость.

Смазанную сливочным маслом чашу мультиварки посыпать панировочными сухарями, выложить в нее ингредиенты слоями в следующей последовательности: картофельное пюре, фарш с овощами, сыр.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим ВЫПЕЧКА, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 45 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: готовое блюдо оставьте на режиме ПОДОГРЕВ на 15 минут – тогда запеканку легче будет вынуть из чаши.

Зразы картофельные

- **Модель:** мультиварка-скороварка REDMOND RMC-M 4504
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 21 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Картофель отварной – 500 г
♦ Шампиньоны – 200 г
♦ Лук репчатый – 50 г
♦ Яйцо – 1 шт. (50 г)
♦ Мука пшеничная – 30 г
♦ Масло растительное – 40 мл
♦ Соль по вкусу

Грибы и лук измельчить ножом.

Из картофеля сделать пюре, добавить яйцо, соль и тщательно перемешать.

В чашу мультиварки налить растительное масло, выложить грибы и лук. Кнопкой «Function» установить режим VEGGIE, нажатием кнопки «Time» установить 8 минут. Грибы и лук обжарить при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания режима, затем выложить в отдельную емкость.

Из картофельного пюре сделать лепешки, в середину каждой выложить порцию грибной начинки, сложить пополам, защипать края и придать форму котлеты.

Подготовленные зразы обвалять в муке.

В чашу мультиварки налить растительное масло, выложить зразы в один слой.

Кнопкой «Function» установить режим VEGGIE, нажатием кнопки «Time» установить 14 минут.

Обжарить зразы при открытой крышке, за 7 минут до окончания режима перевернуть и готовить до окончания режима.

Совет: картофельное пюре станет гуще, если добавить в него 60 г пшеничной муки.

Яйца добавляйте только в остывшее пюре, иначе белок свернется.

Кальмары в вине

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4502
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 20 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Кальмары свежемороженные – 250 г
♦ Морковь – 80 г
♦ Лук репчатый – 80 г
♦ Томатная паста – 40 г
♦ Белое сухое вино – 200 мл

♦ Оливки – 30 г

♦ Соль, специи по вкусу

Тушку кальмара разморозить, нарезать кольцами толщиной по 0,5 см, морковь и лук – соломкой. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить вино, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим ТУШЕНИЕ, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 20 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: на гарнир к этому блюду подавайте отварной рис или ризотто.

Кальмары в сметане

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Кальмары (кольца) – 400 г

♦ Лук репчатый – 150 г

♦ Морковь – 100 г

♦ Сметана – 400 г

♦ Укроп свежий – 20 г

♦ Соль, специи по вкусу

Лук нашинковать тонкой соломкой, морковь натереть на крупной терке, укроп измельчить ножом. В чашу мультиварки выложить кальмаров, сверху распределить остальные ингредиенты, добавить соль и специи. Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: в качестве специй используйте смесь перцев и прованских трав.

Капуста, тушенная с курицей

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Курица (филе) – 200 г

♦ Капуста белокочанная – 350 г

♦ Лук репчатый – 60 г

♦ Морковь – 100 г

♦ Томатная паста – 100 г

♦ Вода – 200 мл

♦ Соль, специи по вкусу

Куриное филе разделать и промыть.

Нарезать куриное мясо соломкой 0,5х3 см.

Морковь натереть на крупной терке, лук нашинковать тонкой соломкой, капусту – соломкой шириной 1 см.

В чашу мультиварки выложить филе, лук, морковь, добавить воду, томатную пасту, соль, специи и перемешать.

Сверху выложить капусту, посыпать солью и специями, залить водой.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: если у капусты жесткие листья, перед приготовлением выдержите их в теплой воде в течение 3–4 минут.

Караси в сметане

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Карась (филе) – 300 г
♦ Сметана 15–20 % – 300 г
♦ Помидоры – 120 г
♦ Укроп свежий – 20 г
♦ Петрушка свежая – 20 г
♦ Соль, специи по вкусу

Филе (без костей и кожи) промыть, вместе с помидорами нарезать кубиками по 2,5 см, зелень измельчить ножом.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить сметану, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт».

Готовить до окончания режима.

Совет: к этому блюдо отлично подойдет горчичный соус.

Карп запеченный

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Карп (тушка) – 500 г
♦ Помидоры – 50 г
♦ Лук-порей – 20 г

♦ Укроп свежий – 10 г

♦ Петрушка свежая – 10 г

♦ Соль, специи по вкусу

Рыбу очистить от чешуи и внутренностей, промыть, натереть солью и специями. Помидоры нарезать кубиками по 0,5 см, лук-порей и зелень измельчить ножом.

Овощи смешать с зеленью.

Полученной овощной смесью нафаршировать тушку, завернуть ее в двухслойный лист фольги, плотно прижать края и выложить в чашу мультиварки.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ВЫПЕЧКА.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: при желании рыбу можно разрезать на 2–3 части, нафаршировать и каждую завернуть в фольгу.

Подавайте блюдо с дольками лайма.

Картофель с беконом

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Картофель – 400 г

♦ Бекон варено-копченый – 300 г

♦ Вода – 200 мл

♦ Соль, специи по вкусу

Картофель нарезать кубиками по 2,5 см, бекон – кубиками по 1 см.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить воду, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: подавайте блюдо с измельченной свежей зеленью и салатом из овощей.

Картофель с шампиньонами

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4502
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 20 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Картофель – 400 г

♦ Шампиньоны – 130 г

♦ Лук репчатый – 50 г

♦ Масло растительное – 60 мл

♦ Соль, специи по вкусу

Картофель нарезать соломкой по 1,5–2 см, грибы – дольками, лук – мелкими кубиками.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло, соль, специи и перемешать. Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим МУЛЬТИПОВАР, кнопкой «Температура» установить 120 °С. Нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 20 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: используйте только свежие грибы, потому что замороженные дадут слишком много влаги и у картофеля не будет хрустящей корочки.

Колбаски с овощами в сливках

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Колбаски охотничьи – 200 г
♦ Фасоль белая консервированная – 100 г
♦ Помидоры – 100 г
♦ Лук репчатый – 60 г
♦ Морковь – 60 г
♦ Кукуруза консервированная – 60 г
♦ Горошек зеленый консервированный – 60 г
♦ Перец болгарский – 100 г
♦ Чеснок – 10 г
♦ Сливки 15–22 % – 300 мл
♦ Соль, специи по вкусу

С кукурузы, фасоли и горошка слить жидкость.

Колбаски нарезать кусочками по 1,5–2 см, лук, перец, морковь и помидоры нарезать кубиками по 0,5–1 см, чеснок измельчить ножом.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить сливки, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: в качестве специй используйте красный молотый перец и базилик. Подавайте со свежей зеленью.

Котлеты картофельные

- **Модель:** мультиварка-скороварка REDMOND RMC-M 4504
- **Вид блюда:** вторые блюда

• **Время:** 21 минута

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Картофель отварной – 400 г

♦ Яйцо – 1 шт. (50 г)

♦ Масло растительное – 20 мл

♦ Соль по вкусу

Из картофеля сделать пюре, добавить яйцо, соль и тщательно перемешать.

Из пюре сформовать котлеты круглой формы толщиной 1 см.

В чашу мультиварки налить растительное масло, выложить котлеты. Кнопкой «Function» установить режим VEGGIE, нажатием кнопки «Time» установить 14 минут.

Обжарить котлеты при открытой крышке, за 7 минут до окончания режима перевернуть и готовить до окончания режима.

Совет: яйцо добавляйте только в остывшее пюре, иначе белок свернется.

Котлеты куриные на пару

• **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505

• **Вид блюда:** вторые блюда

• **Время:** 40 мин

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Куриные бедра (филе) – 400 г

♦ Яйцо – 60 г (1 шт.)

♦ Лук репчатый – 100 г

♦ Чеснок – 6 г

♦ Вода – 500 мл

♦ Соль, специи по вкусу

Филе промыть, вместе с чесноком и луком пропустить через мясорубку. Добавить яйцо, соль, специи, вымесить фарш и сформовать котлеты в форме шайбы толщиной 2–2,5 см.

В чашу мультиварки налить воду, установить на нее контейнер-пароварку, выложить котлеты в один слой.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ВАРКА НА ПАРУ, кнопкой «Время приготовления» установить 40 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: подавайте блюдо с медово-горчичным соусом или соусом «Барбекю».

Котлеты морковные

• **Модель:** мультиварка-скороварка REDMOND RMC-M 4504

• **Вид блюда:** вторые блюда

• **Время:** 21 минута

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Морковь отварная – 400 г

♦ Яйцо – 1 шт. (50 г)
♦ Крупа манная – 50 г
♦ Масло растительное – 15 мл
♦ Соль по вкусу

Морковь натереть на терке, добавить крупу, яйцо, соль и тщательно перемешать. Из пюре сформовать котлеты круглой формы толщиной 1 см. В чашу мультиварки налить растительное масло, выложить котлеты. Кнопкой «Function» установить режим VEGGIE, нажатием кнопки «Time» установить 14 минут.

Обжарить котлеты при открытой крышке, за 7 минут до окончания режима перевернуть и готовить до окончания режима.

Совет: готовые котлеты украсить свежей зеленью и подавать со сметаной.

Кукуруза в початках

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Кукуруза (в початках) – 800 г
♦ Вода – 800 мл
♦ Соль по вкусу

Початки натереть солью, при необходимости разрезать поперек на две части. В чашу мультиварки налить воду, установить на нее контейнер-пароварку, выложить початки.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ВАРКА НА ПАРУ, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: это блюдо отлично подойдет в качестве гарнира к хорошо прожаренным стейкам из говядины.

Кукуруза по-болгарски

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4502
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 15 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Кукуруза консервированная – 200 г
♦ Помидоры – 100 г
♦ Перец болгарский – 100 г
♦ Масло сливочное – 20 г
♦ Соль, специи по вкусу

С кукурузы слить жидкость, перец очистить от семян, вместе с помидорами нарезать кубиками размером с кукурузное зерно.

Овощи выложить в чашу мультиварки, добавить сливочное масло, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим МУЛЬТИПОВАР, кнопкой «Температура» установить 100 ˚С. Нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 15 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: это легкое блюдо прекрасно заменит завтрак или ужин во время соблюдения диеты.

В этом случае сливочное масло нужно заменить растительным.

Куриная печень в сливках

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Куриная печень – 250 г
♦ Рис шлифованный – 200 г
♦ Лук репчатый – 100 г
♦ Масло оливковое – 20 мл
♦ Сливки 22–33 % – 150 мл
♦ Вода – 250 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Рис промыть до прозрачной воды. Печень промыть, нарезать кубиками по 1–1,5 см, лук измельчить ножом.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить воду, сливки, оливковое масло, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: в качестве приправы используйте базилик, гвоздику, майоран и смесь перцев.

Подавайте с отварным картофелем.

Куриное рагу по-китайски

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Куриная грудка (филе) – 200 г
♦ Перец болгарский – 100 г
♦ Кабачок – 100 г
♦ Горошек зеленый консервированный – 50 г
♦ Помидоры – 150 г
♦ Баклажаны – 100 г
♦ Соус «Тэрияки» – 30 мл

♦ Вода – 250 мл

♦ Соль, специи по вкусу

Курицу промыть и нарезать соломкой 0,8х3 см, перец, кабачок, помидоры и баклажаны – соломкой 1х4 см.

С зеленого горошка слить жидкость.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить воду, соль, специи, соус и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: подавайте рагу как самостоятельное блюдо или с гарниром из риса.

Куриные желудки с кукурузой

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Куриные желудки – 500 г

♦ Морковь – 100 г

♦ Лук репчатый – 100 г

♦ Кукуруза консервированная – 80 г

♦ Сливки 10–15 % – 230 мл

♦ Масло оливковое – 20 мл

♦ Соль, специи по вкусу

Желудки промыть, очистить и нарезать соломкой 0,5х2,5 см, морковь и лук – кубиками по 0,5 см.

С кукурузы слить жидкость.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить сливки, оливковое масло, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: в качестве специй используйте белый молотый перец.

Куриные желудки, тушенные с овощами

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4502
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Куриные желудки – 250 г

♦ Помидоры – 140 г

♦ Лук репчатый – 100 г

♦ Морковь – 70 г

♦ Перец болгарский – 60 г

♦ Вода – 150 мл

♦ Соль, специи по вкусу

Перец очистить от семян.

Желудки промыть, вместе с овощами нарезать соломкой по 0,5 см.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить воду, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим ТУШЕНИЕ, нажать кнопку «Установка времени».

Затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Куриные крылышки во фритюре

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4502
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 15 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Куриные крылышки

♦ Масло растительное – 1,5 л

♦ Соль, специи по вкусу

Крылышки промыть, натереть солью и специями.

Растительное масло налить в чашу мультиварки, крышку не закрывать.

Кнопкой «Меню» установить режим МУЛЬТИПОВАР, кнопкой «Температура» установить 160 °С.

Нажать кнопку «Установка времени».

Затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 15 минут.

Нажать кнопку «Старт».

Когда таймер начнет обратный отсчет времени, на чашу установить корзину для жарки, выложить в нее крылышки.

Готовить до окончания режима при открытой крышке.

Совет: куриные крылышки во фритюре можно подавать как самостоятельное блюдо, так и с гарниром.

Куриные крылышки маринованные

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Куриные крылышки – 400 г

♦ Помидоры – 200 г

♦ Лук репчатый – 100 г

♦ Чеснок – 8 г

♦ Соус «Тэрияки» – 100 мл

♦ Аджика – 10 г

♦ Соль, специи по вкусу

Крылышки промыть.

Аджику смешать с соусом до однородной массы, добавить измельченный чеснок.

Залить этой смесью крылышки, добавить соль и специи, перемешать, оставить мариноваться на 40 минут.

Помидоры и лук нарезать кубиками по 1,5 см.

Крылышки вместе с маринадом выложить в чашу мультиварки, добавить лук, помидоры, соль, специи, перемешать и разровнять лопаткой.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: не пересолите блюдо – соус «Тэрияки» соленый, т. к. изготовлен на основе соевого соуса.

Куриные крылышки на пару

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 30 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Куриные крылышки – 400 г

♦ Картофель – 300 г

♦ Соус «Ткемали» – 10 мл

♦ Вода – 500 мл

♦ Соль, специи по вкусу

Картофель разрезать на четыре равные части.

Крылышки промыть, натереть солью и специями, залить соусом и оставить мариноваться на 30 минут.

В чашу мультиварки налить воду, установить на нее контейнер-пароварку, выложить крылышки и картофель.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ВАРКА НА ПАРУ, кнопкой «Время приготовления» установить 30 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: соус «Ткемали» можно заменить смесью из карри, измельченного чеснока и соли.

Куриные ножки под сыром

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4502
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 25 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Курица (голень) – 350 г

♦ Сыр – 100 г

♦ Сметана – 100 г
♦ Кетчуп – 100 г
♦ Аджика – 50 г
♦ Соль, специи по вкусу

Курицу промыть, сыр нарезать квадратными ломтиками и положить под кожу каждой куриной голени. Кетчуп, аджику, сметану, соль, специи, смешать до однородной массы.

Полученным соусом обмазать голени, выложить их в чашу мультиварки, сверху залить оставшимся соусом. Кнопкой «Меню» установить режим МУЛЬТИПОВАР, кнопкой «Температура» установить 120 ˚С. Нажать кнопку «Установка времени». Затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 25 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: чтобы соус был менее острым, разбавьте его водой или куриным бульоном.

Куриные сердечки с овощами

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Куриные сердечки – 200 г
♦ Шампиньоны свежие – 100 г
♦ Лук репчатый – 100 г
♦ Перец болгарский – 100 г
♦ Фасоль красная консервированная – 150 г
♦ Соус «Тэрияки» – 100 мл
♦ Масло оливковое – 30 мл
♦ Вода – 150 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Сердечки промыть и разрезать вдоль на две части, шампиньоны нарезать дольками, перец – кубиками по 1–1,5 см, лук измельчить ножом. С фасоли слить жидкость.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить воду, соус, оливковое масло, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: если использовать красную фасоль в остром томатном соусе, блюдо будет более пикантным.

Куриные шейки в сметане

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда

• **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Куриные шейки – 380 г
♦ Сметана 15–20 % – 400 г
♦ Лук репчатый – 150 г
♦ Вода – 200 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Шейки промыть, разрезать поперек на три равные части, лук нашинковать соломкой 0,1х2,5 см.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить воду, сметану, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: подавайте блюдо с чесночным багетом или ржаным хлебом.

Курица с гречкой

• **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
• **Вид блюда:** вторые блюда
• **Время:** 35 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Курица (голени) – 400 г
♦ Гречка – 300 г
♦ Вода – 370 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Гречку промыть до прозрачной воды.

Курицу промыть, натереть солью и специями.

В чашу мультиварки выложить гречку, добавить соль, специи и воду.

Сверху установить контейнер-пароварку и выложить голени.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ГРЕЧКА. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: подавайте блюдо с нарезкой из свежих овощей.

Курица с сыром

• **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
• **Вид блюда:** вторые блюда
• **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Курица (голени) – 400 г
♦ Сыр твердый – 100 г
♦ Сметана 15–20 % – 200 г
♦ Аджика – 10 г

♦ Масло растительное – 20 мл

♦ Соль, специи по вкусу

Курицу промыть.

Аджику смешать со сметаной, солью и специями.

В полученной смеси мариновать курицу в течение 40–50 минут. Сыр натереть на крупной терке.

Голени вместе с маринадом выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло, посыпать тертым сыром.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: если сбрызнуть готовые голени лимонным соком, блюдо станет более ароматным.

Подавайте со свежей зеленью.

Курица со сливками

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4502
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 40 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Курица – 440 г

♦ Сливки 33 % – 480 мл

♦ Помидоры – 180 г

♦ Соль, специи по вкусу

Курицу промыть, вместе с помидорами нарезать кубиками по 1,5–2 см. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить сливками, добавить соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим ТУШЕНИЕ, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 40 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: используйте сливки жирностью не менее 33 %, иначе они могут свернуться.

Манты

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4502
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 35 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:

♦ Мука пшеничная – 500 г

♦ Яйца – 2 шт. (100 г)

♦ Масло растительное – 15 мл

♦ Вода – 200 мл

♦ Соль по вкусу

Для фарша:

♦ Говядина (филе) – 300 г
♦ Свинина (филе) – 300 г
♦ Яйца – 2 шт. (100 г)
♦ Лук репчатый – 100 г
♦ Чеснок – 6 г
♦ Вода – 1 л
♦ Соль, специи по вкусу

Приготовление теста: в муке сделать небольшое углубление, аккуратно вбить в него яйца, добавить растительное масло, подсоленную воду и перемешать. Вымешивать до тех пор, пока тесто не станет однородным.

Приготовление фарша: мясо промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком и чесноком, добавить яйца, соль, специи и перемешать.

Раскатать тесто тонким слоем и вырезать из него кружки. В середину каждого выложить небольшую порцию фарша и круговым движением защипать края теста.

В чашу мультиварки налить воду, сверху установить контейнер-пароварку, выложить в него манты. Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим ПАР, кнопкой «Вид продукта» выбрать «Мясо».

Нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 35 минут. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания режима.

Совет: манты получатся более сочными, если в фарш добавить 0,5 ч. ложки ледяной воды из морозилки.

Лосось с креветками и помидорами

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Лосось (филе) – 200 г
♦ Креветки салатные (очищенные) – 100 г
♦ Помидоры – 100 г
♦ Соль, специи по вкусу

Рыбу промыть, вместе с помидорами нарезать кубиками по 2–2,5 см.

Все ингредиенты смешать в отдельной емкости, посыпать солью и специями, поместить в центр двухслойного листа фольги, завернуть края к центру, плотно прижать и выложить в чашу мультиварки. Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ВЫПЕЧКА.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: в качестве специй отлично подойдут прованские травы.

Люля-кебаб

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4502
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 12 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Баранина (филе) – 350 г
♦ Лук репчатый – 85 г
♦ Масло растительное – 50 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Мясо промыть, вместе с луком пропустить через мясорубку, добавить соль, специи и тщательно перемешать, сформовать четыре колбаски.

В чашу мультиварки налить масло и выложить люля-кебаб.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим ЖАРКА, кнопкой «Вид продукта» выбрать «Мясо». Нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 12 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: на гарнир подавайте отварной картофель с зеленью и свежими овощами.

Морепродукты с рисом

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4502
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 30 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Морской коктейль замороженный – 300 г
♦ Рис шлифованный – 300 г
♦ Масло оливковое – 30 мл
♦ Вода – 330 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Морепродукты разморозить, рис промыть до прозрачной воды. В чашу мультиварки выложить все ингредиенты, добавить воду, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Варка» установить режим ОБЫЧНАЯ, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 30 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: в этом блюде лучше не использовать мясо осьминога – оно может окрасить рис в фиолетовый цвет.

Мясное ассорти

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4502

- **Вид блюда:** вторые блюда

- **Время:** 2 часа

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Свинина (филе) – 230 г
♦ Говядина (филе) – 230 г
♦ Колбаски охотничьи – 150 г
♦ Куриные сердечки – 180 г
♦ Морковь – 230 г
♦ Лук репчатый – 150 г
♦ Томатная паста – 120 г
♦ Соевый соус – 70 мл
♦ Бальзамический уксус – 40 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Мясо промыть, нарезать крупными кубиками по 2,5–3 см, колбаски – по 1,5–2 см, куриные сердечки очистить от сосудов, лук и морковь нарезать кубиками по 1,5–2 см.

Все ингредиенты смешать в отдельной емкости, добавить томатную пасту, соевый соус, уксус, соль, специи.

Оставить мариноваться на 20 минут.

Затем выложить в чашу мультиварки, закрыть крышку.

Кнопкой «Меню» установить режим ТУШЕНИЕ, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 2 часа.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: на гарнир подавайте картофельное пюре или свежие овощи.

Мясные шарики на пару

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда

- **Время:** 50 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Говядина (филе) – 300 г
♦ Яйцо – 60 г (1 шт.)
♦ Хлеб белый – 70 г
♦ Молоко – 50 мл
♦ Чеснок – 20 г
♦ Вода – 500 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Хлеб замочить в молоке, яйцо взбить венчиком.

Филе промыть, вместе с хлебом пропустить через мясорубку.

Чеснок измельчить ножом, добавить в фарш вместе с яйцом, солью и специями, тщательно вымесить и сформовать шарики.

В чашу мультиварки налить воду, установить на нее контейнер-пароварку, выложить мясные шарики. Закрыть крышку,

кнопкой «Выбор программы» установить режим ВАРКА НА ПАРУ, кнопкой «Время приготовления» установить 50 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: чтобы одновременно приготовить это блюдо и гарнир, добавьте ассорти из овощей к мясным шарикам в контейнер-пароварку.

Мясо по-гречески

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Телятина (филе) – 380 г
♦ Морковь – 100 г
♦ Лук репчатый – 100 г
♦ Чеснок – 4 г
♦ Белое сухое вино – 240 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Мясо промыть, нарезать кубиками по 2–2,5 см, лук и морковь – кубиками по 1 см, каждый зубчик чеснока разрезать пополам.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить вино, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» выбрать режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт».

Готовить до окончания режима.

Совет: на гарнир подавайте отварной картофель или картофельное пюре.

Мясо по-мексикански

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4502
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Говядина (филе) – 300 г
♦ Лук репчатый – 200 г
♦ Баклажаны – 120 г
♦ Зеленый перец чили – 20 г
♦ Порошок чили – 3 г
♦ Помидоры – 300 г
♦ Томатная паста – 100 г
♦ Кабачок – 200 г
♦ Чеснок – 10 г
♦ Соль, специи по вкусу

Перец чили очистить от семян, вместе с чесноком измельчить ножом.

Мясо промыть и вместе с остальными овощами нарезать кубиками по 1,5–2 см.

В чашу мультиварки выложить все ингредиенты, добавить порошок чили, томатную пасту, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим ТУШЕНИЕ, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 час.

Нажать кнопку «Старт».

Готовить до окончания режима.

Совет: это блюдо очень острое, как и вся мексиканская кухня.

Если вы хотите смягчить его вкус, исключите из состава перец и порошок чили.

Мясо, тушенное с сыром

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Говядина (филе) – 250 г
♦ Лук репчатый – 80 г
♦ Сыр твердый – 150 г
♦ Майонез 67 % – 70 г
♦ Вода – 180 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Мясо промыть и нарезать кубиками по 1–1,5 см, лук – кубиками по 0,5–1 см, сыр натереть на крупной терке.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить воду, майонез, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» выбрать режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт».

Готовить до окончания режима.

Совет: в качестве гарнира подавайте овощную смесь, приготовленную на пару.

Овощи с креветками

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Креветки салатные (очищенные) – 300 г
♦ Морковь – 70 г
♦ Перец болгарский – 70 г
♦ Кукуруза консервированная – 70 г

♦ Фасоль стручковая свежая – 70 г
♦ Горошек зеленый консервированный – 70 г
♦ Масло сливочное – 60 г
♦ Вода – 150 мл
♦ Соль, специи по вкусу

С кукурузы и горошка слить жидкость.

Морковь и перец нарезать кубиками по 0,5 см, фасоль разрезать пополам.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить воду, сливочное масло, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» выбрать режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час. Нажать кнопку «Старт».

Готовить до окончания режима.

Совет: подавайте блюдо с гарниром из рассыпчатого риса.

Овощи с ветчиной

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Ветчина – 200 г
♦ Фасоль стручковая свежая – 100 г
♦ Перец болгарский – 200 г
♦ Помидоры – 200 г
♦ Капуста белокочанная – 200 г
♦ Томатная паста – 100 г
♦ Горошек зеленый консервированный – 60 г
♦ Вода – 200 мл
♦ Соль, специи по вкусу

С горошка слить жидкость.

Ветчину, перец, помидоры и капусту нарезать кубиками по 2–2,5 см, фасоль разрезать поперек.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить воду, томатную пасту, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» выбрать режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт».

Готовить до окончания режима.

Совет: замените томатную пасту на соус «Ткемали» – блюдо будет острее.

Омлет нежный

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Яйца – 480 г (8 шт.)

♦ Молоко 2,5 % – 400 мл

♦ Масло сливочное, соль, специи по вкусу

Яйца, молоко, соль и специи взбить венчиком до однородной массы.

Чашу мультиварки смазать сливочным маслом.

Полученную смесь вылить в чашу.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ВЫПЕЧКА.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: вкус омлета существенно улучшится, если добавить в него измельченные помидоры и болгарский перец.

Омлет с охотничьими колбасками

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4502
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 25 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Яйца – 10 шт. (500 г)

♦ Молоко – 500 мл

♦ Колбаски охотничьи – 150 г

♦ Масло сливочное – 30 г

♦ Соль, специи по вкусу

Колбаски нарезать в форме шайб толщиной 0,5 см, яйца с молоком взбить венчиком до однородной массы.

В смазанную сливочным маслом чашу мультиварки выложить колбаски, залить яично-молочной смесью, добавить соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим МУЛЬТИПОВАР, кнопкой «Температура» установить 120 °С.

Нажать кнопку «Установка времени».

Затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 25 минут.

Нажать кнопку «Старт».

Готовить до окончания режима.

Совет: если вместо охотничьих колбасок использовать копченую колбасу, омлет получится более мягким по вкусу.

Соблюдайте пропорцию 1:1 – чем меньше яиц вы используете, тем меньше должно быть молока.

Пельмени

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4502
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 15 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:

♦ Мука пшеничная – 500 г
♦ Яйца – 2 шт. (100 г)
♦ Масло растительное – 15 мл
♦ Вода – 200 мл
♦ Соль по вкусу

Для фарша:

♦ Говядина (филе) – 300 г
♦ Свинина (филе) – 300 г
♦ Лук репчатый – 100 г
♦ Яйца – 2 шт. (100 г)
♦ Чеснок – 6 г
♦ Вода – 1 л
♦ Соль, специи по вкусу

Приготовление теста: чтобы замесить тесто, в муке нужно сделать небольшое углубление, аккуратно вбить в него яйца, добавить растительное масло, подсоленную воду и перемешать.

Вымешивать до тех пор, пока тесто не станет однородным.

Приготовление фарша: мясо промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком и чесноком, добавить яйца, соль, специи и перемешать.

Раскатать тесто тонким слоем и вырезать из него небольшие кружки. В середину каждого выложить порцию фарша и слепить пельмени.

В чашу мультиварки налить воду.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим ПАСТА. Нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 15 минут.

Нажать кнопку «Старт».

После звукового сигнала опустить в кипящую воду пельмени, добавить соль и специи.

Повторно нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: вместо традиционного мясного можно использовать фарш из семги или другой красной рыбы.

Перцы фаршированные

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4502
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 40 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Фарш – 600 г
♦ Рис отварной – 150 г
♦ Перец болгарский – 500 г (3 шт.)

♦ Вода – 150 мл

♦ Соль, специи по вкусу

Фарш смешать с рисом, добавить соль, специи и перемешать.

Перцы очистить от семян, наполнить каждый фаршем, уложить в чашу мультиварки, залить водой.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим ТУШЕНИЕ, нажать кнопку «Установка времени».

Затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 40 минут.

Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания режима.

Совет: для придания блюду аромата добавьте в воду свежую зелень.

Плов

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4502
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Свинина (филе, шея) – 513 г

♦ Рис (нешлифованный) – 500 г

♦ Морковь – 200 г

♦ Лук репчатый – 140 г

♦ Чеснок – 15 г

♦ Вода – 770 мл

♦ Масло растительное – 70 мл

♦ Соль, специи по вкусу

Рис промыть до прозрачной воды. Мясо промыть и нарезать кубиками по 2,5–3 см. Морковь натереть на крупной терке.

Лук нарезать тонкой соломкой, чеснок промыть (можно не чистить).

Мясо, морковь, лук выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло, соль, специи и перемешать.

Сверху на мясо выложить рис и разровнять, посолить и залить водой. Закрыть крышку, кнопкой «Варка» установить режим ЭКСПРЕСС, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Готовое блюдо перемешать.

Совет: для придания плову золотистого цвета добавьте в него приправы «Карри» или «Куркума».

Плов с куриными сердечками

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Рис шлифованный – 180 г
♦ Куриные сердечки – 250 г
♦ Лук репчатый – 80 г
♦ Морковь – 100 г
♦ Чеснок – 20 г
♦ Масло растительное – 50 мл
♦ Вода – 230 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Рис промыть до прозрачной воды. Сердечки промыть, вместе с чесноком разрезать вдоль на две части, лук нашинковать тонкой соломкой, морковь натереть на крупной терке.

Сердечки, лук и морковь выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло, соль, специи и перемешать.

Сверху выложить рис и разровнять лопаткой.

На рис равномерно выложить чеснок, залить водой.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ПЛОВ.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: чтобы у плова был более насыщенный вкус, добавьте в него молотую зиру и шафран.

Плов с морским коктейлем

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Коктейль морской (заморозка) – 300 г
♦ Рис шлифованный – 200 г
♦ Морковь – 120 г
♦ Лук репчатый – 100 г
♦ Масло растительное – 50 мл
♦ Вода – 200 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Рис промыть до прозрачной воды.

Морковь натереть на крупной терке, лук нашинковать тонкой соломкой. Морской коктейль разморозить, промыть и откинуть на дуршлаг, чтобы стекла лишняя вода.

В чашу мультиварки выложить морепродукты, морковь, лук и перемешать. Сверху высыпать рис и разровнять его лопаткой, добавить растительное масло, соль, специи и залить водой.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ПЛОВ. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: в качестве приправ используйте кориандр, чеснок,

паприку, куркуму и красный перец.

Плов фруктовый

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 90 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Рис шлифованный – 200 г
♦ Яблоки – 50 г
♦ Курага – 50 г
♦ Апельсины – 50 г
♦ Изюм – 50 г
♦ Орехи грецкие – 50 г
♦ Чернослив – 50 г
♦ Мед – 40 г
♦ Вода – 250 мл

Рис промыть до прозрачной воды, с апельсинов снять кожуру. Курагу, изюм и чернослив нарезать соломкой, яблоки и апельсины – кубиками по 0,5 см, орехи измельчить ножом.

В чашу мультиварки ровным слоем выложить фрукты, сухофрукты и орехи, перемешать.

Сверху равномерно распределить рис и залить водой.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ПЛОВ. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

В готовый плов добавить мед, перемешать, закрыть крышку и оставить на режиме ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА на 30 минут.

Совет: готовый плов украсьте фисташками и орехами кешью.

Рагу охотничье

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Колбаски охотничьи – 350 г
♦ Морковь – 100 г
♦ Лук репчатый – 100 г
♦ Перец болгарский – 100 г
♦ Кабачки – 200 г
♦ Помидоры – 150 г
♦ Фасоль стручковая свежая – 100 г
♦ Сливки 15–22 % – 150 мл
♦ Вода – 200 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Колбаски нарезать кубиками по 1,5–2 см, лук, морковь, перец, кабачки и помидоры – кубиками по 1 см, фасоль разрезать

поперек на две части.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить воду, сливки, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: фасоль в этом блюде можно заменить картофелем, нарезанным кубиками.

Рагу с мясом

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4502
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Свинина (филе) – 450 г
- ♦ Картофель – 1 кг
- ♦ Лук репчатый – 150 г
- ♦ Морковь – 200 г
- ♦ Помидоры – 200 г
- ♦ Перец болгарский – 200 г
- ♦ Чеснок – 15 г
- ♦ Соль, специи по вкусу

Мясо промыть, вместе с овощами нарезать крупными кубиками, зелень измельчить ножом. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить зелень, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим ТУШЕНИЕ, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: свинину можно заменить менее жирным мясом, например, говядиной. В этом случае, прежде чем добавить овощи, мясо следует слегка обжарить.

Рис с курицей

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Куриные бедра (филе) – 200 г
- ♦ Рис шлифованный – 200 г
- ♦ Лук репчатый – 100 г
- ♦ Морковь – 100 г
- ♦ Масло растительное – 50 мл
- ♦ Вода – 250 мл
- ♦ Соль, специи по вкусу

Рис промыть до прозрачной воды.

Курицу промыть и нарезать кубиками по 2–2,5 см, морковь натереть на крупной терке, лук нашинковать тонкой соломкой.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить воду, растительное масло, соль, специи, перемешать и разровнять лопаткой. Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим РИС.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: чтобы рис приобрел золотистый оттенок, во время приготовления добавьте в него приправу «Карри».

Рис с морепродуктами

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 28 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Коктейль морской (заморозка) – 200 г
- ♦ Рис шлифованный – 180 г
- ♦ Масло сливочное – 20 г
- ♦ Вода – 230 мл
- ♦ Соль, специи по вкусу

Рис промыть до прозрачной воды.

Морской коктейль разморозить, промыть и откинуть на дуршлаг, чтобы стекла лишняя вода.

В чашу мультиварки выложить морепродукты, рис, соль, специи, залить водой и разровнять лопаткой.

В центр положить сливочное масло.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим РИС.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: подавайте блюдо с дольками лайма.

Рулет «Московский»

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4502
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 40 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Свинина (филе) – 450 г
- ♦ Шампиньоны – 50 г
- ♦ Лук репчатый – 50 г
- ♦ Масло сливочное – 20 г
- ♦ Масло растительное, соль, специи по вкусу

Свинину промыть, нарезать на куски и отбить.

Грибы и лук измельчить ножом, смешать со сливочным маслом, солью и специями.

В каждый кусок мяса завернуть порцию начинки.

В смазанную растительным маслом чашу мультиварки выложить рулеты швом вниз.

Кнопкой «Меню» установить режим МУЛЬТИПОВАР, кнопкой «Температура» установить 120 °С.

Нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 40 минут.

Нажать кнопку «Старт», за 20 минут до окончания режима рулеты перевернуть.

Закрыть крышку, готовить до окончания режима.

Совет: блюдо будет сочнее, если готовить его из свиной шейки.

Шампиньоны должны быть только свежими – замороженные грибы дадут слишком много воды.

Рулька

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4502
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 2 часа

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Рулька свиная – 900 г
♦ Чеснок – 15 г
♦ Лук репчатый – 250 г
♦ Базилик – 5 г
♦ Вода – 200 мл
♦ Масло растительное, соль, специи по вкусу

Рульку промыть, сделать в ней глубокие надрезы и нашпиговать зубчиками чеснока. Лук измельчить ножом, смешать с солью, специями и базиликом. Полученной смесью натереть рульку и оставить мариноваться в холодильнике на 9 часов.

Рульку выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло, воду. Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим ТУШЕНИЕ, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 2 часа. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания режима.

Совет: подавайте к рульке салат из свежих овощей и маринованный лук.

Рыба в сметане

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4502
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Минтай (филе) – 400 г
♦ Сметана 15 % – 300 г
♦ Капуста кольраби – 280 г

♦ Помидоры – 235 г
♦ Сыр твердый – 170 г
♦ Масло оливковое – 30 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Рыбу промыть, вместе с капустой и помидорами нарезать пластинками по 0,5 см, сыр натереть на крупной терке. В чашу мультиварки налить оливковое масло, выложить ингредиенты слоями в следующей последовательности: кольраби, помидоры, минтай.

Верхний слой обмазать сметаной, посыпать солью, специями и сыром. Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим ТУШЕНИЕ, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 час. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: минтай можно заменить морским окунем или пангасиусом.

Рыба в фольге

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4502
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 40 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Форель (филе) – 280 г
♦ Картофель – 100 г
♦ Лук репчатый – 80 г
♦ Морковь – 80 г
♦ Соль, специи по вкусу

Рыбу промыть, нарезать кубиками 2х2,5 см, картофель, морковь и лук – кубиками 1х1 см.

Все ингредиенты смешать с солью и специями, выложить на двойной лист фольги, аккуратно завернуть и выложить в чашу мультиварки.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим ВЫПЕЧКА, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 40 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: блюдо получится более сочным, если добавить к рыбе помидоры и очищенные салатные креветки.

Рыба отварная с картофельным пюре

- **Модель:** мультиварка-скороварка REDMOND RMC-M 4504
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 15 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Картофель отварной – 300 г

- Тилапия (филе) – 200 г
- Масло сливочное – 15 г
- Вода – 200 мл

- Соль по вкусу

Из картофеля, сливочного масла и соли сделать пюре.

Рыбу промыть, натереть солью. В чашу мультиварки налить воду, сверху установить емкость для приготовления на пару, выложить в нее рыбу. Закрыть крышку, установить клапан на значение «Seal».

Кнопкой «Function» установить режим MEAT, нажатием кнопки «Time» установить 15 минут.

Готовить до окончания режима, затем установить клапан на значение «Vent» и выпустить пар. Готовое блюдо украсить свежей зеленью.

Совет: картофель и рыбу можно готовить в мультиварке одновременно.

Рыбное ассорти с сыром

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4502
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 20 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Семга (филе) – 200 г
♦ Тилапия – 230 г
♦ Сливки 10–15 % – 100 мл
♦ Яйцо – 1 шт. (50 г)
♦ Сыр твердый – 100 г
♦ Соль, специи по вкусу

Рыбу промыть, нарезать мелкими кубиками, сыр натереть на крупной терке.

Все ингредиенты (кроме сыра) посолить, посыпать специями, перемешать и выложить в чашу мультиварки, посыпать сыром.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим МУЛЬТИПОВАР, кнопкой «Температура» установить 100 °С. Нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 20 минут.

Нажать кнопку «Старт».

Готовить до окончания режима.

Совет: тилапию можно заменить морским окунем.

Свинина в апельсиновом соусе

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Свинина (филе) – 400 г
♦ Апельсины (мякоть) – 100 г
♦ Курага – 100 г
♦ Мед – 30 г

♦ Вода – 150 мл

♦ Соль, специи по вкусу

Мясо промыть и нарезать кубиками по 2 см, апельсины – кубиками по 1,5–2 см, курагу нашинковать тонкой соломкой.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить воду, мед, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: подавайте блюдо с гарниром из тушеного картофеля.

Свинина в пиве

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Свинина (филе) – 500 г

♦ Чернослив – 100 г

♦ Лук репчатый – 200 г

♦ Пиво живое – 150 мл

♦ Масло растительное – 15 мл

♦ Соль, специи по вкусу

Мясо промыть и нарезать кубиками по 2–2,5 см, лук – кубиками по 1–1,5 см, чернослив разрезать пополам.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить пиво, растительное масло, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: подавайте блюдо с гарниром из тушеных овощей.

Свинина в сливках

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4502
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Свинина – 280 г

♦ Лук репчатый – 150 г

♦ Сливки 33 % – 90 мл

♦ Шампиньоны свежие – 50 г

♦ Чеснок – 6 г

♦ Соль, специи по вкусу

Мясо промыть, нарезать вместе с луком и грибами соломкой по 0,5 см, чеснок – пластинками.

Мясо, грибы и лук выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло, сливки и перемешать.

Кнопкой «Меню» установить режим ТУШЕНИЕ, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 час.

Нажать кнопку «Старт».

Готовить до окончания режима.

Совет: используйте сливки жирностью 33 % и более, поскольку менее жирные могут свернуться.

Свинина в фольге

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 2 часа

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Свинина (филе) – 250 г
- ♦ Тыква – 120 г
- ♦ Морковь – 80 г
- ♦ Стебель сельдерея – 80 г
- ♦ Лук репчатый – 80 г
- ♦ Перец болгарский – 80 г
- ♦ Сок апельсина – 70 мл
- ♦ Вода – 150 мл
- ♦ Соль, специи по вкусу

Мясо промыть и нарезать на кусочки весом 40–50 г.

Тыкву очистить от кожуры, вместе с морковью, сельдереем, луком и перцем нарезать кубиками по 1 см.

Все ингредиенты (кроме воды) выложить на двухслойный лист фольги, полить соком апельсина, посыпать солью и специями. Фольгу завернуть, оставив небольшое отверстие сверху.

В чашу мультиварки налить воду и выложить свинину в фольге. Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить 2 часа.

Нажать кнопку «Старт».

Готовить до окончания режима.

Совет: подавайте блюдо с гарниром из печеного картофеля.

Свинина по-деревенски

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Свинина (филе) – 200 г
- ♦ Картофель – 100 г
- ♦ Морковь – 100 г
- ♦ Капуста белокочанная – 100 г

♦ Лук репчатый – 100 г
♦ Сельдерей (корень) – 60 г
♦ Кукуруза консервированная – 60 г
♦ Лук-порей – 60 г
♦ Чеснок – 10 г
♦ Вода – 400 мл
♦ Соль, специи по вкусу

С кукурузы слить жидкость.

Мясо промыть и нарезать кубиками по 2 см, картофель, морковь, капусту, лук репчатый и лук-порей – соломкой 1х4 см, чеснок и сельдерей измельчить ножом.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить воду, сельдерей, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» выбрать режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час. Нажать кнопку «Старт».

Готовить до окончания режима.

Совет: подавайте блюдо с кисло-сладким соусом.

Свинина с ананасами

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Свинина (филе) – 300 г
♦ Ананасы свежие – 100 г
♦ Помидоры – 280 г
♦ Майонез 67 % – 100 г
♦ Сыр твердый – 100 г
♦ Соль, специи по вкусу

Мясо промыть и нарезать кубиками по 2–2,5 см, помидоры – кубиками по 2 см, ананасы – кубиками по 1–1,5 см, сыр натереть на крупной терке.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить майонез, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» выбрать режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт».

Готовить до окончания режима.

Совет: подавайте блюдо с кисло-сладким соусом.

Свинина с картофелем

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Свинина (филе) – 200 г
♦ Картофель – 100 г
♦ Помидоры – 150 г
♦ Лук репчатый – 50 г
♦ Морковь – 100 г
♦ Перец болгарский – 100 г
♦ Горошек зеленый консервированный – 60 г
♦ Имбирь (корень) – 20 г
♦ Вода – 200 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Мясо промыть и нарезать кубиками по 1,5–2 см, морковь натереть на крупной терке, картофель нарезать дольками, лук, перец и помидоры – кубиками по 1,5 см, имбирь очистить и измельчить ножом. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить воду, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания режима.

Совет: подавайте блюдо с горчичным или кисло-сладким соусом.

Свинина с овощами

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Свинина (филе) – 200 г
♦ Перец болгарский – 100 г
♦ Помидоры – 100 г
♦ Кабачок – 100 г
♦ Лук репчатый – 100 г
♦ Вода – 400 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Мясо промыть, вместе с перцем, помидорами, кабачком и луком нарезать кубиками по 2–2,5 см.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить воду, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» выбрать режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: в качестве приправы используйте сушеный чеснок, карри и молотый имбирь.

Подавайте блюдо со свежей зеленью.

Свинина с рисовой лапшой

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда

• **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Свинина (филе) – 200 г
♦ Картофель – 100 г
♦ Лук репчатый – 100 г
♦ Лапша рисовая – 100 г
♦ Сливки 22 % – 100 мл
♦ Вода – 400 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Мясо промыть, вместе с картофелем нарезать кубиками по 2–2,5 см, лук измельчить ножом, лапшу наломать (длина – 4–5 см).

Все ингредиенты (кроме лапши и сливок) выложить в чашу мультиварки, добавить воду, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» выбрать режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт».

За 15 минут до окончания режима добавить лапшу и сливки, перемешать.

Закрыть крышку, готовить до окончания режима.

Совет: в качестве специй используйте орегано, базилик и майоран.

Свинина с сыром и картофелем

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда

• **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Свинина (филе) – 350 г
♦ Лук репчатый – 100 г
♦ Картофель – 200 г
♦ Сыр твердый – 150 г
♦ Вода – 150 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Мясо промыть, вместе с картофелем нарезать кубиками по 2–2,5 см, лук – соломкой 0,5х3 см, сыр натереть на крупной терке.

Выложить все ингредиенты в чашу мультиварки, добавить воду, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» выбрать режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час. Нажать кнопку «Старт».

Готовить до окончания режима.

Совет: для этого блюда лучше всего подойдет сыр «Гауда».

Свинина с фасолью и тыквой

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда

• **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Свинина (филе) – 400 г
♦ Фасоль стручковая свежая – 150 г
♦ Тыква – 150 г
♦ Сливки 22 % – 150 мл
♦ Вода – 200 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Тыкву очистить от кожуры и нарезать кубиками 2х2 см.

Мясо промыть и нарезать кубиками 2х2 см.

Все ингредиенты (кроме сливок) выложить в чашу мультиварки, добавить воду, фасоль, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» выбрать режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт». За 20 минут до окончания режима добавить сливки и перемешать.

Закрыть крышку.

Готовить до окончания режима.

Совет: в качестве специй используйте куркуму, майоран и паприку.

Свиные наггетсы на шпажках

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4502
- **Вид блюда:** вторые блюда

• **Время:** 12 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Свинина – 280 г
♦ Бекон – 100 г
♦ Лук репчатый – 40 г
♦ Кабачок – 40 г
♦ Перец болгарский – 40 г
♦ Масло растительное – 50 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Свинину промыть, нарезать крупными кубиками по 2,5–3 см и обернуть беконом.

Лук, кабачок и болгарский перец нарезать кубиками по 2,5–3 см.

Все ингредиенты нанизать на две шпажки в следующей последовательности: болгарский перец, кабачок, лук репчатый, свинина в беконе.

В чашу мультиварки налить растительное масло, выложить наггетсы, посыпать солью и специями.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим ЖАРКА,

кнопкой «Вид продукта» выбрать «Мясо».

Нажать кнопку «Установка времени».

Затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 12 минут.

Нажать кнопку «Старт».

Готовить до окончания режима.

Совет: готовое блюдо подавайте с соусом «Барбекю» или мексиканским супом «Гаспачо».

Свиные ребрышки на пару

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Свиные ребра – 400 г

♦ Картофель – 200 г

♦ Чеснок – 10 г

♦ Вода – 800 мл

♦ Соль, специи по вкусу

Чеснок измельчить ножом.

Ребра промыть, отделить друг от друга, каждое натереть солью, специями и чесноком.

Картофель разрезать на две равные части.

В чашу мультиварки налить воду, установить на нее контейнер-пароварку, выложить ребра и картофель.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» выбрать режим ВАРКА НА ПАРУ, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт».

Готовить до окончания режима.

Совет: подавайте блюдо с гарниром из паровых овощей.

Семга под ореховой корочкой

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4502
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 20 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Семга (стейки) – 270 г

♦ Грецкие орехи – 15 г

♦ Кедровые орехи – 15 г

♦ Вода – 1,5 л

♦ Соль, специи по вкусу

Рыбу промыть, натереть солью и специями, орехи измельчить ножом.

В чашу мультиварки налить воду, сверху установить контейнер-пароварку, выложить на него рыбу, посыпать орехами.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим ПАР, кнопкой «Вид продукта» выбрать «Рыба». Нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 20 минут.

Нажать кнопку «Старт».

Готовить до окончания режима.

Совет: рыба получится более ароматной, если орехи смешать с небольшим количеством апельсиновой цедры.

Спагетти с фаршем

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4502
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 10 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Фарш свиной – 300 г
- ♦ Спагетти – 230 г
- ♦ Лук репчатый – 150 г
- ♦ Масло растительное – 30 мл
- ♦ Вода – 800 мл
- ♦ Соль, специи по вкусу

Лук нарезать мелкими кубиками по 0,5 см.

В чашу мультиварки налить воду, закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим ПАСТА, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 10 минут. Нажать кнопку «Старт».

После звукового сигнала все ингредиенты выложить в чашу, добавить растительное масло, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима. Когда он завершится, слить воду из чаши.

Совет: если во время обжаривания к фаршу добавить измельченный лук и томатную пасту, блюдо станет более сочным.

Сырная индейка

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4502
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 20 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Индейка (филе) – 340 г
- ♦ Лук репчатый – 70 г
- ♦ Помидоры – 140 г
- ♦ Сыр твердый – 100 г
- ♦ Масло оливковое – 30 мл
- ♦ Соль, специи по вкусу

Филе промыть, разрезать на 3–4 равные части, помидоры и лук нарезать соломкой по 0,5 см, сыр натереть на крупной терке.

В чашу мультиварки налить оливковое масло, на дно выложить индейку, сверху распределить лук и помидоры, посыпать солью, специями и сыром. Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим МУЛЬТИПОВАР, кнопкой «Температура» установить 120 °С.

Нажать кнопку «Установка времени».

Затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 20 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: для приготовления используйте голени индейки, а не грудку. Кусочки мяса не должны быть слишком маленькими, иначе блюдо получится сухим.

Телятина с яблоками и черносливом

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 2 часа

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Телятина (филе) – 380 г
♦ Яблоки – 180 г
♦ Чернослив – 60 г
♦ Коньяк – 80 мл
♦ Соус «Ткемали» – 100 мл
♦ Соус «Тэрияки» – 80 мл
♦ Масло оливковое – 20 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Мясо промыть и нарезать кубиками по 2–2,5 см, очищенные от кожуры и сердцевины яблоки – кубиками по 1,5 см, чернослив разрезать пополам.

Все ингредиенты (кроме коньяка) выложить в чашу мультиварки, добавить соусы, оливковое масло, соль, специи и перемешать. Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить 2 часа. Нажать кнопку «Старт». За 10 минут до окончания режима добавить коньяк. Закрыть крышку, готовить до окончания режима.

Совет: на гарнир подавайте отварной рассыпчатый рис.

Треска в собственном соку

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Треска (филе) – 300 г
♦ Лук репчатый – 50 г
♦ Сыр твердый – 100 г

♦ Помидоры – 300 г
♦ Майонез 67 % – 60 г
♦ Соль, специи по вкусу

Филе (без костей и кожи) промыть и нарезать кубиками по 2,5–3 см, помидоры – кубиками по 2–2,5 см, лук нашинковать тонкой соломкой, сыр натереть на крупной терке. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить майонез, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» выбрать режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: в процессе приготовления добавьте 30–40 г измельченной зелени – блюдо станет более ароматным.

Треска на пару

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 30 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Треска (филе) – 300 г
♦ Перец болгарский – 100 г
♦ Морковь (мини) – 100 г
♦ Фасоль стручковая (заморозка) – 100 г
♦ Вода – 500 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Филе (без кожи и костей) промыть.

Перец нарезать кубиками по 0,5 см.

В чашу мультиварки налить воду, установить на нее контейнер-пароварку, выложить рыбу и овощи, посыпать солью и специями.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» выбрать режим ВАРКА НА ПАРУ, кнопкой «Время приготовления» установить 30 минут.

Нажать кнопку «Старт».

Готовить до окончания режима.

Совет: в качестве специй используйте прованские травы.

Фасоль со свининой и кинзой

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Свинина (филе) – 450 г
♦ Фасоль стручковая свежая – 200 г
♦ Лук репчатый – 100 г
♦ Масло оливковое – 60 мл

♦ Бальзамический уксус – 60 мл
♦ Аджика – 7 г
♦ Кинза свежая – 70 г
♦ Соль, специи по вкусу

Мясо промыть и нарезать кубиками по 2–2,5 см, лук и кинзу измельчить ножом.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить аджику, фасоль, оливковое масло, уксус, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» выбрать режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: к этому блюду отлично подойдет соус на основе томатов.

Фунчоза, тушенная с курицей

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Курица (филе) – 200 г
♦ Фунчоза (китайская рисовая лапша) – 100 г
♦ Лук репчатый – 100 г
♦ Перец болгарский – 100 г
♦ Морковь – 100 г
♦ Масло растительное – 40 мл
♦ Кориандр – 2 г
♦ Вода – 300 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Курицу промыть и нарезать кубиками по 1 см, лук, перец и морковь – кусочками по 0,5 см, фунчозу наломать (длина – 3–5 см).

Все ингредиенты (кроме фунчозы) выложить в чашу мультиварки, добавить воду, растительное масло, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» выбрать режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час. Нажать кнопку «Старт».

За 15 минут до окончания режима добавить фунчозу.

Закрыть крышку, готовить до окончания режима.

Совет: к этому блюду отлично подойдет кисло-сладкий соус.

Вместо соли можно использовать соевый соус.

Шампиньоны в сметане

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** вторые блюда

• **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Шампиньоны свежие – 300 г

♦ Сметана 15–20 % – 200 г

♦ Лук репчатый – 100 г

♦ Соль, специи по вкусу

Грибы разрезать на четыре части, лук измельчить ножом. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки.

Добавить сметану, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» выбрать режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: чтобы блюдо стало более ароматным, за 5 минут до окончания режима добавьте измельченную свежую зелень.

Гарниры

Золотой гарнир

• **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW

• **Вид блюда:** гарниры

• **Время:** 35 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Баклажаны – 70 г

♦ Цукини – 160 г

♦ Помидоры – 170 г

♦ Паприка – 180 г

♦ Чеснок – 20 г

♦ Лук репчатый – 130 г

♦ Масло оливковое – 30 мл

♦ Соль, специи по вкусу

Все овощи нарезать кубиками по 1,5–2 см.

В чашу мультиварки налить масло, выложить все ингредиенты, добавить соль, специи и хорошо перемешать. Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Вид продукта» выбрать «Овощи». Нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить 35 минут. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: это блюдо можно подавать к столу как самостоятельное, так и в качестве гарнира к мясу.

Картофель отварной

• **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505

• **Вид блюда:** гарниры

• **Время:** 35 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Картофель – 600 г

♦ Вода – 1 л

♦ Соль, специи по вкусу

Картофель нарезать кубиками по 4–5 см, выложить в чашу мультиварки и залить водой, добавить соль и специи.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ВАРКА НА ПАРУ, кнопкой «Время приготовления» установить 35 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: отварной картофель – идеальный гарнир к мясным блюдам.

Картофель с сыром и стручковой фасолью

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4502
- **Вид блюда:** гарниры
- **Время:** 50 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Картофель – 540 г

♦ Сыр твердый – 100 г

♦ Фасоль стручковая – 150 г

♦ Масло оливковое – 100 г

♦ Помидоры – 150 г

♦ Соль, специи по вкусу

Картофель нарезать средними кубиками, помидоры – крупными кубиками, сыр натереть на терке.

Картофель выложить в чашу мультиварки, добавить оливковое масло, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим ЖАРКА-ОВОЩИ, кнопкой «Температура» установить 120 °С. Нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 50 минут.

Нажать кнопку «Старт», за 5 минут до окончания режима добавить помидоры, фасоль и перемешать. Закрыть крышку, готовить до окончания режима. Готовое блюдо посыпать сыром и перемешать.

Совет: не добавляйте фасоль раньше времени, иначе она разварится.

Картофель фри

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4502
- **Вид блюда:** гарниры
- **Время:** 10 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Картофель фри (полуфабрикат) – 200 г

♦ Масло растительное – 1,5 л

♦ Соль, специи по вкусу

Растительное масло налить в чашу мультиварки, крышку не

закрывать. Кнопкой «Меню» установить режим МУЛЬТИПОВАР, кнопкой «Температура» установить 160 °С. Нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 10 минут.

Нажать кнопку «Старт».

Когда таймер начнет обратный отсчет времени, на чашу установить корзину для жарки, выложить в нее картофель.

Готовить до окончания режима при открытой крышке.

Совет: перед подачей готовый картофель посыпьте солью и подавайте с соусом «Барбекю».

Картофельное пюре

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** гарниры
- **Время:** 40 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Картофель – 600 г

♦ Молоко – 1 л

♦ Соль по вкусу

Картофель почистить, разрезать на шесть частей, посолить, выложить в чашу мультиварки и залить молоком.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ВАРКА НА ПАРУ, кнопкой «Время приготовления» установить 40 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Готовый картофель взбить блендером до однородной массы.

Совет: в готовое пюре добавьте измельченную свежую зелень.

Кукуруза по-болгарски

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** гарниры
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Кукуруза консервированная – 200 г

♦ Помидоры – 180 г

♦ Перец болгарский – 150 г

♦ Кабачки – 150 г

♦ Масло оливковое – 40 мл

♦ Соль, специи по вкусу

С кукурузы слить жидкость. Помидоры, перец и кабачки нарезать кубиками по 1,5–2 см. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить оливковое масло, соль, специи и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить

1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: подавайте это блюдо с кусочком сливочного масла.

Курица с гречкой

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** гарниры
- **Время:** 35 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Курица (голени) – 400 г

♦ Гречка – 300 г

♦ Вода – 370 мл

♦ Соль, специи по вкусу

Гречку промыть до прозрачной воды.

Курицу промыть, натереть солью и специями.

В чашу мультиварки выложить гречку, добавить соль, специи и воду. Сверху установить контейнер-пароварку и выложить голени.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ГРЕЧКА.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: подавайте блюдо с нарезкой из свежих овощей.

Лапша-паутинка отварная

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW
- **Вид блюда:** гарниры
- **Время:** 2 минуты

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Лапша – 200 г

♦ Вода – 1 л

♦ Соль, специи по вкусу

В чашу мультиварки налить воду, закрыть крышку.

Кнопкой «Меню» установить режим ПАСТА, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 2 минуты, нажать кнопку «Старт».

После звукового сигнала засыпать в кипящую воду остальные ингредиенты и перемешать.

Закрыть крышку и повторно нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Овощи в сливочном соусе

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** гарниры
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Тыква – 100 г

♦ Морковь – 100 г
♦ Лук репчатый – 120 г
♦ Фасоль белая консервированная – 150 г
♦ Кукуруза консервированная – 150 г
♦ Сливки 33 % – 300 мл
♦ Вода – 100 мл
♦ Зелень свежая
♦ Соль, специи по вкусу

Тыкву очистить от кожицы и нарезать кубиками по 0,5 см, лук и морковь – полукольцами, зелень измельчить ножом.

С фасоли и кукурузы слить жидкость.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить воду, сливки, соль, специи.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» выбрать режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Готовое блюдо перемешать.

Совет: для приготовления этого блюда используйте сливки жирностью не менее 33 %, в противном случае они могут свернуться.

Овощной гарнир

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW
- **Вид блюда:** гарниры
- **Время:** 30 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Картофель – 200 г
♦ Помидоры – 100 г
♦ Баклажаны – 100 г
♦ Шпинат – 100 г
♦ Лук репчатый – 100 г
♦ Болгарский перец – 100 г
♦ Растительное масло – 30 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Картофель, помидоры, баклажаны, лук и болгарский перец нарезать кубиками 2,5х2,5 см, шпинат измельчить ножом. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло и перемешать. Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Вид продукта» выбрать «Овощи».

Нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 30 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: подавайте гарнир с соусом «Сацебели» или аджикой.

Паста по-мексикански

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW
- **Вид блюда:** гарниры

- **Время:** 10 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Паста – 250 г
♦ Помидоры – 200 г
♦ Оливковое масло – 40 мл
♦ Чеснок – 15 г
♦ Перец чили – 15 г
♦ Вода – 880 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Помидоры, чеснок и перец чили нарезать мелкими кубиками по 0,5 см. Налить воду в чашу мультиварки и закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим ПАСТА, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 10 минут.

Нажать кнопку «Старт».

После звукового сигнала открыть крышку, добавить остальные ингредиенты в чашу, перемешать.

Закрыть крышку и нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

После окончания приготовления слить воду из чаши.

Помидоры, чеснок и перец чили нарезать мелкими кубиками по 0,5 см. Налить воду в чашу мультиварки и закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим ПАСТА, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 10 минут.

Нажать кнопку «Старт».

После звукового сигнала открыть крышку, добавить остальные ингредиенты в чашу, перемешать.

Закрыть крышку и нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

После окончания приготовления слить воду из чаши.

Совет: это блюдо – прекрасный гарнир к мясу и курице.

Рис с оливками и чесноком

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW
- **Вид блюда:** гарниры

- **Время:** 25 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Рис (шлифованный) – 200 г
♦ Морковь – 130 г
♦ Лук репчатый – 50 г
♦ Чеснок – 5 г

♦ Оливки – 50 г
♦ Масло оливковое – 40 мл
♦ Вода – 270 мл
♦ Соль, специи по вкусу

Рис промыть до прозрачной воды, морковь и чеснок натереть на крупной терке, лук нарезать мелкими кубиками по 0,5 см, оливки разрезать пополам.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить оливковое масло, соль и специи.

Залить водой, разровнять лопаткой. Закрыть крышку, кнопкой «Варка» установить режим РИС/КРУПА.

Нажать кнопку «Установка времени».

Затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 25 минут.

Нажать кнопку «Старт.

Готовить до окончания режима.

Совет: рис получится золотистого цвета, если во время закладки продуктов добавить приправу «Карри».

Сладкий картофель

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW
- **Вид блюда:** гарниры
- **Время:** 35 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Картофель – 500 г
♦ Молоко (2,5 %) – 300 мл
♦ Вода – 200 мл
♦ Сахар – 30 г
♦ Соль по вкусу

Картофель нарезать дольками. Выложить все ингредиенты в чашу мультиварки, залить молоком и водой, добавить соль, сахар и тщательно перемешать. Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Вид продукта» выбрать «Овощи». Нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить 35 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: подавайте картофель с молоком, в котором он варился.

Сладкий рис с кукурузой и яблоками

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW
- **Вид блюда:** гарниры
- **Время:** 25 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Рис (шлифованный) – 200 г
♦ Яблоки – 200 г

♦ Кукуруза консервированная – 200 г

♦ Вода – 340 мл

♦ Соль, сахар по вкусу

Рис промыть до прозрачной воды, кукурузу откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь.

Яблоки очистить от кожуры и семечек, нарезать мелкими кубиками по 0,5 см.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить воду, соль, сахар и перемешать. Закрыть крышку, кнопкой «Варка» установить режим РИС/КРУПА, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 25 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: для этого блюда используйте яблоки сладких сортов.

При подаче украсьте гарнир кедровыми орешками и ягодами клюквы.

Выпечка

Дрожжевое тесто

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW
- **Вид блюда:** выпечка
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Мука – 600 г

♦ Вода (теплая) – 300 мл

♦ Сахар – 20 г

♦ Дрожжи (сухие) – 15 г

♦ Соль – 5 г

♦ Масло растительное – 10 мл

В отдельной емкости смешать муку, соль, сахар и дрожжи, продолжая помешивать, тонкой струйкой влить воду комнатной температуры.

Руками вымесить тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от стенок емкости.

Чашу мультиварки смазать растительным маслом, выложить тесто в чашу мультиварки, закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим МУЛЬТИПОВАР, кнопкой «t° С/Автоподогрев. Вкл/выкл.» установить 35 °С, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: при приготовлении теста нужно использовать воду комнатной температуры.

Это тесто прекрасно подойдет для выпечки пирожков и пиццы.

Бисквит молочный

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** выпечка
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Яйца – 5 шт.
♦ Сахар – 150 г
♦ Мука – 180 г
♦ Молоко – 50 мл
♦ Масло сливочное – 20 г

Яйца с сахаром взбить миксером до густой белой пены.

Добавить муку, молоко и перемешать миксером до однородной массы.

Чашу мультиварки смазать сливочным маслом и выложить тесто. Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ВЫПЕЧКА.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: готовый бисквит украсьте шоколадной глазурью, взбитыми сливками и свежими ягодами.

Бисквит простой

- **Модель:** мультиварка-скороварка REDMOND RMC-M 4504
- **Вид блюда:** выпечка
- **Время:** 50 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Мука пшеничная – 180 г
♦ Яйца – 10 шт.
♦ Сахар – 150 г
♦ Масло сливочное – 20 г

Яйца вместе с сахаром взбить миксером до густой пышной пены.

Добавить муку и тщательно перемешать.

В смазанную сливочным маслом чашу вылить тесто.

Закрыть крышку, установить клапан на значение «Vent».

Кнопкой «Function» установить режим SOUP, нажатием кнопки «Time» установить 50 минут. Готовить до окончания режима.

Совет: готовый бисквит полейте фруктовым вареньем.

Бисквит пышный

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4502
- **Вид блюда:** выпечка
- **Время:** 50 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Яйца – 4 шт.
♦ Сахар – 200 г

♦ Мука – 200 г

♦ Масло сливочное – 100 г

♦ Сода – 1 г

Яйца взбить с сахаром до пышной белой пены.

Затем понемногу добавить муку, не переставая помешивать, соду и растопленное сливочное масло, взбить миксером до однородной массы.

В смазанную сливочным маслом чашу мультиварки вылить тесто.

Закрыть крышку мультиварки, кнопкой «Меню» установить режим ВЫПЕЧКА.

Нажать кнопку «Старт».

Готовить до окончания режима.

Совет: если в тесто добавить варенье или мелко нарезанные свежие фрукты, бисквит получится более сочным.

Шарлотка

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW
- **Вид блюда:** выпечка
- **Время:** 40 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Яблоки – 430 г

♦ Яйца – 5 шт.

♦ Мука пшеничная в/с – 180 г

♦ Сахар – 200 г

♦ Разрыхлитель – 10 г

♦ Сливочное масло – 10 г

♦ Корица по вкусу

Яблоки очистить от семян, нарезать ломтиками по 0,5 см.

Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить яблоки на дно. Яйца взбить с сахаром до стойкой пены.

Добавить муку, разрыхлитель и щепотку корицы, смешать миксером до однородной массы.

Залить яблоки тестом, закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим ВЫПЕЧКА, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 40 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: яблоки можно заменить на любые свежие ягоды.

Кекс

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** выпечка
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Смесь для кекса – 400 г

♦ Молоко 2,5 % – 160 мл
♦ Масло сливочное – 100 г
♦ Цукаты – 30 г
♦ Яйца – 5 шт.
♦ Сахар – 150 г

Яйца с сахаром взбить миксером до густой белой пены. Добавить смесь для кекса, молоко, растопленное сливочное масло, цукаты и перемешать миксером до однородной массы.

Чашу мультиварки смазать сливочным маслом и выложить тесто.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ВЫПЕЧКА.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Готовый кекс оставить в мультиварке на 10–15 минут.

Совет: в смесь для кекса можно добавить пригоршню размягченного изюма.

Кекс шоколадный

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW
- **Вид блюда:** выпечка
- **Время:** 40 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Сахар – 150 г
♦ Масло сливочное – 150 г
♦ Мука – 110 г
♦ Разрыхлитель – 10 г
♦ Яйца – 4 шт.
♦ Шоколад черный (горький) – 60 г

Шоколад натереть на мелкой терке.

В отдельной емкости взбить яйца с сахаром до стойкой пены.

Постоянно помешивая, добавить остальные ингредиенты и тщательно перемешать до однородной консистенции. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом и выложить получившееся тесто.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим ВЫПЕЧКА. Нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 40 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: подавайте кекс, украсив его взбитыми сливками и свежими фруктами.

Пицца мясная

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW
- **Вид блюда:** выпечка
- **Время:** 30 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

Тесто дрожжевое

♦ (см. рецепт на с. 240) – 250 г

Для начинки:

♦ Сыр твердый – 60 г

♦ Помидоры черри – 60 г

♦ Колбаса п/к – 40 г

♦ Томатная паста – 20 г

♦ Майонез – 20 г

♦ Оливки – 15 г

♦ Масло сливочное – 15 г

♦ Соль, специи по вкусу

Для приготовления начинки помидоры и колбасу нарезать кружочками, оливки – колечками.

Приготовление соуса: томатную пасту смешать с майонезом, солью и специями до однородной массы.

Дрожжевое тесто раскатать в круг равный диаметру чаши, толщиной 0,5 см, сыр натереть на крупной терке.

Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, на дно выложить тесто, смазать его соусом, сверху выложить по всему диаметру начинку и посыпать сыром.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим ВЫПЕЧКА, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 30 минут.

Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания режима.

Совет: в соус для пиццы можно добавить сушеный базилик, это придаст блюду пикантность.

Пицца овощная

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW
- **Вид блюда:** выпечка
- **Время:** 30 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Дрожжевое тесто – 250 г

♦ Сыр твердый – 40 г

♦ Кукуруза консервированная – 20 г

♦ Баклажаны – 20 г

♦ Помидоры черри – 15 г

♦ Болгарский перец – 15 г

♦ Сметана – 30 г

♦ Масло сливочное – 15 г

♦ Эстрагон – 0,5 г

♦ Соль по вкусу

Для начинки овощи нарезать мелкими кубиками по 0,5 см.

С кукурузы слить жидкость.

Приготовление соуса: сметану смешать с эстрагоном до однородной массы.

Тесто раскатать в круг равный диаметру чаши, толщиной 0,5 см, сыр натереть на крупной терке.

Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, на дно выложить тесто, смазать его соусом, сверху выложить по всему диаметру овощи и кукурузу, посыпать сыром.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим ВЫПЕЧКА, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 30 минут.

Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания режима.

Совет: для пикантности в соус из сметаны можно добавить измельченные каперсы.

Творожная запеканка с изюмом

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW
- **Вид блюда:** выпечка
- **Время:** 45 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Творог (9 %) – 500 г
- ♦ Сахар – 50 г
- ♦ Яйца – 3 шт.
- ♦ Манная крупа – 40 г
- ♦ Изюм – 50 г
- ♦ Соль – 5 г
- ♦ Сливочное масло – 10 г

Изюм замочить в теплой воде и откинуть на сито, дать стечь.

Белки отделить от желтков.

В белки добавить соль и взбить до стойкой пены.

Изюм, творог, желтки, сахар и манную крупу смешать в отдельной емкости до однородной массы.

В творожную массу добавить взбитые белки и аккуратно перемешать лопаткой.

Чашу мультиварки смазать сливочным маслом и выложить творожную массу, разровнять. Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим ВЫПЕЧКА, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 45 минут. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: если творог слишком сухой, добавьте в него 2 столовые ложки сметаны.

Творожный пирог с клубникой и апельсином

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW

• **Вид блюда:** выпечка

• **Время:** 45 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Творог (9 %) – 500 г

♦ Сахар – 50 г

♦ Яйца – 5 шт.

♦ Клубника (свежая) – 50 г

♦ Апельсин – 120 г

♦ Мука – 40 г

♦ Соль – 6 г

♦ Сливочное масло – 10 г

Белки отделить от желтков.

В белки добавить соль и взбить миксером до стойкой пены.

Апельсин очистить от кожуры и вместе с клубникой нарезать тонкими ломтиками по 0,3 см.

Творог, желтки, муку и сахар смешать миксером до однородной массы.

В творожную массу добавить взбитые белки и аккуратно перемешать лопаткой.

Чашу мультиварки смазать сливочным маслом.

Выложить половину творожной массы на дно.

Сверху выложить слоями апельсины и клубнику. Оставшуюся часть творожной массы выложить сверху и разровнять.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим ВЫПЕЧКА. Нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 45 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

После приготовления оставить пирог в мультиварке на режиме ПОДОГРЕВ на 15 минут.

Совет: для начинки можно использовать любые свежие фрукты.

Хлеб белый

• **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW, мультиварка REDMOND RMC-M 4502

• **Вид блюда:** выпечка

• **Время:** 50 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Мука пшеничная (в/с) – 850 г

♦ Дрожжи (сухие) – 15 г

♦ Соль – 10 г

♦ Сахар – 30 г

♦ Растительное масло – 40 мл

♦ Вода – 500 мл

В отдельной емкости смешать муку, соль, сахар и дрожжи, продолжая помешивать, тонкой струйкой влить воду комнатной температуры и растительное масло.

Руками месить тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от стенок емкости.

Чашу мультиварки смазать растительным маслом, выложить в нее замешанное тесто и разровнять.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим МУЛЬТИПОВАР, кнопкой «t° С/Автоподогрев. Вкл/выкл.» установить 40 °С.

Нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

После звукового сигнала нажать кнопку «Подогрев/Отмена».

Не открывая крышку, кнопкой «Меню» установить режим ВЫПЕЧКА, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 50 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Затем открыть крышку, аккуратно перевернуть хлеб, закрыть крышку. Кнопкой «Меню» установить режим ВЫПЕЧКА, нажать кнопку «Установка времени».

Затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 50 минут.

Нажать кнопку «Старт».

Готовить до окончания режима.

Готовый хлеб вынуть из чаши и дать ему остыть в течении 30 минут.

Совет: этот хлеб замечательно подойдет для всех видов бутербродов.

Хлеб многозерновой «Немецкий»

• **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4502, мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW

• **Вид блюда:** выпечка

• **Время:** 3 часа 10 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Смесь мучная «Хлеб многозерновой «Немецкий» – 400 г (1 пакет)

♦ Дрожжи сухие – 6 г (пакетик дрожжей прилагается в комплекте к смеси)

♦ Масло растительное – 15 мл

♦ Вода – 200 мл

В отдельной емкости смешать мучную смесь с дрожжами,

продолжая помешивать, тонкой струйкой влить воду комнатной температуры.

Руками месить тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от стенок емкости.

В смазанную растительным маслом чашу мультиварки выложить тесто, разровнять и закрыть крышку.

Кнопкой «Меню» установить режим МУЛЬТИПОВАР, кнопкой «Температура» установить 40 ˚С. Нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 40 минут.

Нажать кнопку «Старт».

Готовить до окончания режима.

После звукового сигнала нажать кнопку «Отмена».

Затем кнопкой «Меню» установить режим МУЛЬТИПОВАР, кнопкой «Температура» установить 120 ˚С.

Нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 час 20 минут.

Нажать кнопку «Старт».

Готовить до окончания режима.

Готовый хлеб вынуть из чаши и дать ему остыть в течение 30 минут.

Совет: подавайте хлеб с зеленым маслом и сметаной.

Хлеб ржано-пшеничный

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW
- **Вид блюда:** выпечка
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Мука пшеничная (в/с) – 300 г
- ♦ Мука ржаная обдирная – 50 г
- ♦ Мука гречневая – 50 г
- ♦ Мед – 40 г
- ♦ Солод ферментированный – 15 г
- ♦ Масло оливковое – 40 мл
- ♦ Тмин (зерна) – 5 г
- ♦ Дрожжи (сухие) – 10 г
- ♦ Вода – 280 мл
- ♦ Кедровые орехи – 15 г
- ♦ Масло растительное – 10 мл

Пшеничную муку просеять в отдельную емкость, добавить всю гречневую, ржаную муку, соль, ферментированный солод, тмин, дрожжи и перемешать. Не переставая помешивать, влить тонкой струйкой воду комнатной температуры, мед и оливковое масло.

Тесто вымешать руками до получения однородной массы.

Чашу мультиварки смазать растительным маслом и выложить тесто на дно. Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим МУЛЬТИПОВАР, кнопкой «t° С/Автоподогрев. Вкл/ выкл.» установить 35 °С. Нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 час. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания режима.

После звукового сигнала нажать кнопку «Подогрев/Отмена».

Выложить тесто на доску, обмять и хорошо вымесить.

Тесто выложить в смазанную растительным маслом чашу мультиварки и разровнять.

Сверху посыпать кедровыми орехами и слегка примять.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим МУЛЬТИПОВАР, кнопкой «t° С/Автоподогрев. Вкл/ выкл.» установить 35 °С.

Нажать кнопку «Установка времени».

Затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 40 минут. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима. После звукового сигнала нажать кнопку «Подогрев/Отмена». Не открывая крышку, кнопкой «Меню» установить режим ВЫПЕЧКА, нажать кнопку «Установка времени».

Затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 час.

Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания режима.

Совет: для того чтобы тесто во время замеса лучше отставало от рук, смажьте их растительным маслом.

Готовый хлеб можно подать с ореховой пастой.

Английский хлеб

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505
- **Вид блюда:** выпечка
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Смесь мучная «Английский хлеб» – 400 г

♦ Масло растительное – 15 мл

♦ Дрожжи – 6 г

♦ Вода – 200 мл

Мучную смесь высыпать в отдельную емкость, добавить дрожжи и тщательно перемешать. Продолжая помешивать, тонкой струйкой влить воду комнатной температуры. Руками вымешивать тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к стенкам емкости. Чашу мультиварки смазать растительным маслом, выложить в нее тесто, разровнять, накрыть влажным

полотенцем и поставить в теплое место на 1 час. После расстойки теста чашу установить в мультиварку.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ВЫПЕЧКА, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания режима.

Совет: готовый хлеб подавайте с паштетом из куриной печени.

Детское питание

Суп гороховый

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Горох шлифованный целый – 180 г
- ♦ Картофель – 300 г
- ♦ Лук репчатый – 80 г
- ♦ Морковь – 120 г
- ♦ Вода – 1,2 л
- ♦ Соль по вкусу

Горох замочить в горячей воде (85 ˚С) на 1 час, затем слить с него воду. Картофель нарезать кубиками по 1,5 см, лук измельчить ножом, морковь натереть на крупной терке.

Овощи и горох выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим СУП, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: подавайте суп со сметаной и сухариками из белого хлеба.

Суп картофельный протертый

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Картофель – 200 г
- ♦ Молоко 2,5 % – 100 мл
- ♦ Масло сливочное – 5 г
- ♦ Солевой раствор – 3 мл
- ♦ Вода – 150 мл

Картофель промыть, замочить в воде на 1 час, затем нарезать кубиками по 0,5–1 см. Картофель выложить в чашу мультиварки, залить молоком и водой, добавить сливочное масло, солевой раствор и перемешать. Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим СУП, кнопкой «Время

приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Готовый картофель вместе с отваром протереть через сито и тщательно перемешать венчиком до однородной массы.

Совет: давать детям с восьми месяцев.

Суп рисовый протертый

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 50 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Рис нешлифованный – 10 г
♦ Молоко 2,5 % – 150 мл
♦ Солевой раствор – 1,5 мл
♦ Фруктозный сироп – 5 мл
♦ Масло сливочное – 5 г
♦ Вода – 100 мл

Рис промыть до прозрачной воды, выложить в смазанную сливочным маслом чашу мультиварки, залить молоком и водой, добавить сироп, солевой раствор и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим СУП, кнопкой «Время приготовления» установить 50 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Готовый суп протереть через сито и тщательно перемешать венчиком до однородной массы.

Совет: давать детям с шести месяцев.

Суп-пюре из курицы

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Курица (филе) – 70 г
♦ Мука пшеничная – 5 г
♦ Лук репчатый – 5 г
♦ Молоко 2,5 % – 50 мл
♦ Масло сливочное – 5 г
♦ Солевой раствор – 3 мл
♦ Вода – 200 мл

Лук замочить в воде на 1 час. Мясо промыть, вместе с луком пропустить через мясорубку два раза. Молоко смешать с водой, добавить муку и размешать венчиком до однородной массы.

Фарш выложить в чашу мультиварки, залить молочно-мучной смесью, добавить солевой раствор, сливочное масло и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим СУП, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Готовый суп перелить в отдельную емкость и взбить блендером.

Совет: давать детям с восьми месяцев.

Суп-пюре из моркови и риса

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Морковь – 60 г
- ♦ Рис нешлифованный – 25 г
- ♦ Молоко 2,5 % – 150 мл
- ♦ Масло сливочное – 5 г
- ♦ Фруктозный сироп – 5 мл
- ♦ Солевой раствор – 3 мл
- ♦ Вода – 150 мл

Рис промыть до прозрачной воды. Морковь промыть, замочить в холодной воде на 1 час, затем натереть на крупной терке.

В смазанную сливочным маслом чашу мультиварки выложить рис и морковь, залить молоком и водой, добавить сироп, солевой раствор и перемешать. Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим СУП, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Готовый суп протереть через сито и тщательно перемешать венчиком до однородной массы.

Совет: давать детям с семи месяцев.

Суп-пюре из мяса

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Говядина (филе) – 100 г
- ♦ Мука пшеничная – 10 г
- ♦ Лук репчатый – 5 г
- ♦ Морковь – 20 г
- ♦ Солевой раствор – 3 мл
- ♦ Вода – 300 мл

Мясо промыть, пропустить через мясорубку два раза.

Овощи замочить в воде на 1 час, затем пропустить через мясорубку.

Мясо и овощи выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить муку, солевой раствор и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим СУП, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт».

Готовить до окончания режима.

Готовый суп перелить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

Совет: давать детям с восьми месяцев.

Суп-пюре из печени

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 30 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Печень телячья – 50 г
- ♦ Хлеб белый (без корочки) – 50 г
- ♦ Молоко 2,5 % – 50 мл
- ♦ Овощной отвар – 200 мл
- ♦ Яйцо (желток) – 10 г
- ♦ Масло сливочное – 5 г
- ♦ Солевой раствор – 3 мл

Печень промыть, снять пленку, вырезать желчные протоки и пропустить через мясорубку.

Хлеб замочить в молоке на 10 минут, затем вместе с печенью протереть через сито, добавить желток и тщательно перемешать.

Массу из печени выложить в чашу мультиварки, залить овощным отваром, добавить сливочное масло, солевой раствор и перемешать. Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим СУП, кнопкой «Время приготовления» установить 30 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Готовый суп перелить в отдельную емкость и тщательно перемешать венчиком.

Совет: давать детям с восьми месяцев.

Суп-пюре из цветной капусты и кабачка

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Цветная капуста – 100 г
- ♦ Кабачок – 100 г
- ♦ Масло сливочное – 5 г
- ♦ Солевой раствор – 3 мл
- ♦ Вода – 250 мл

Кабачок очистить от кожуры и сердцевины, натереть на крупной терке, капусту измельчить ножом. Овощи замочить в холодной воде на 1 час, затем выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить сливочное масло, солевой раствор и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим СУП, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима. Готовый суп перелить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

Совет: давать детям с семи месяцев.

Суп-пюре из шпината

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 40 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Шпинат – 200 г
- ♦ Мука пшеничная – 10 г
- ♦ Молоко 2,5 % – 100 мл
- ♦ Масло сливочное – 5 г
- ♦ Фруктозный сироп – 5 мл
- ♦ Солевой раствор – 3 мл
- ♦ Вода – 100 мл

Шпинат промыть, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде.

Молоко смешать с мукой, взбить венчиком до однородной массы.

В смазанную сливочным маслом чашу мультиварки выложить шпинат, залить молочной смесью и водой, добавить сироп, солевой раствор и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим СУП, кнопкой «Время приготовления» установить 40 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Готовый суп перелить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

Совет: давать детям с семи месяцев.

Суп-пюре овощной

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Картофель – 200 г
- ♦ Лук репчатый – 80 г
- ♦ Морковь – 100 г

♦ Цукини – 250 г
♦ Сливки 10 % – 100 мл
♦ Вода – 400 мл
♦ Соль по вкусу

Овощи нарезать кубиками по 2 см, выложить в чашу мультиварки, залить водой и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим СУП, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима. Готовый суп перелить в отдельную емкость, добавить сливки, соль и взбить блендером до однородной массы.

Совет: готовый суп подавайте со сметаной и сухариками.

Суп-пюре рыбный

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Форель (филе) – 300 г
♦ Картофель – 250 г
♦ Лук репчатый – 100 г
♦ Морковь – 100 г
♦ Сливки 10 % – 100 мл
♦ Вода – 600 мл
♦ Соль по вкусу

Рыбу промыть, вместе с овощами нарезать кубиками по 3 см.

Все ингредиенты (кроме сливок и соли) выложить в чашу мультиварки, залить водой и перемешать. Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим СУП, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима. Готовый суп перелить в отдельную емкость, добавить сливки, соль и взбить блендером до однородной массы.

Совет: готовый суп подавайте со сметаной и свежей зеленью.

Крем-суп грибной

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Шампиньоны – 300 г
♦ Лук репчатый – 100 г
♦ Картофель – 300 г
♦ Сливки 10 % – 100 мл
♦ Вода – 500 мл
♦ Соль по вкусу

Грибы разрезать на четыре части, овощи нарезать кубиками по 3 см.

Все ингредиенты (кроме сливок и соли) выложить в чашу мультиварки, залить водой и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим СУП, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Готовый суп перелить в отдельную емкость, добавить сливки, соль и взбить блендером до однородной массы.

Совет: готовый суп подавайте с хрустящими гренками или сухариками из белого хлеба.

Крем-суп овощной

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Картофель – 20 г
- ♦ Капуста белокочанная – 20 г
- ♦ Морковь – 10 г
- ♦ Молоко 2,5 % – 50 мл
- ♦ Масло сливочное – 5 г
- ♦ Солевой раствор – 4 мл
- ♦ Вода – 100 мл

Овощи промыть, замочить в воде на 1 час, затем нарезать кубиками по 0,5–1 см.

В смазанную сливочным маслом чашу мультиварки выложить овощи, залить молоком и водой, добавить солевой раствор и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим СУП, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Готовый суп перелить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

Совет: давать детям с восьми месяцев.

Бульон мясной

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Телятина (филе) – 100 г
- ♦ Морковь – 10 г
- ♦ Петрушка – 5 г
- ♦ Лук репчатый – 10 г
- ♦ Солевой раствор – 3 мл

♦ Вода – 400 мл

Мясо промыть, нарезать кубиками по 1 см.

Овощи промыть, замочить в воде на 1 час, затем морковь натереть на крупной терке, лук измельчить ножом, петрушку крупно порубить ножом. Мясо, овощи и зелень выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить солевой раствор и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим СУП, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Готовый бульон процедить.

Совет: давать детям с восьми месяцев.

Винегрет овощной

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Свекла – 150 г
- ♦ Картофель – 200 г
- ♦ Морковь – 150 г
- ♦ Горошек зеленый консервированный – 100 г
- ♦ Масло растительное – 30 мл
- ♦ Вода – 600 мл
- ♦ Соль по вкусу

С горошка слить жидкость, промыть. Овощи промыть, свеклу разрезать на четыре части. В чашу мультиварки налить воду, сверху установить емкость для приготовления на пару, выложить в нее овощи. Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ВАРКА НА ПАРУ, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима. Готовые овощи остудить до комнатной температуры, очистить от кожуры и нарезать кубиками по 1–1,5 см, выложить в отдельную емкость, добавить зеленый горошек, растительное масло, соль и перемешать.

Совет: готовое блюдо посыпьте измельченной свежей зеленью.

Мясные шарики в соусе

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 40 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Говядина (филе) – 400 г
- ♦ Лук репчатый – 80 г
- ♦ Яйцо – 1 шт.
- ♦ Рис отварной – 100 г

♦ Масло сливочное – 8 г
♦ Сливки 33 % – 200 мл
♦ Мука пшеничная – 15 г
♦ Вода – 50 мл
♦ Соль по вкусу

Мясо промыть, нарезать на кусочки весом 20 г каждый, лук разрезать на четыре части.

Мясо вместе с луком пропустить через мясорубку.

Сливки смешать с водой и солью, взбить венчиком до однородной массы.

Фарш смешать с яйцом, рисом, солью, вымешать до однородной массы, сформовать шарики.

В смазанную сливочным маслом чашу мультиварки выложить шарики и залить сливочной смесью.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» выбрать режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить 40 минут.

Нажать кнопку «Старт», за 5 минут до окончания режима шарики переложить на тарелку, добавить в чашу мультиварки муку, перемешать до однородной массы.

Закрыть крышку, готовить до окончания режима.

Получившийся соус перелить в отдельную емкость и взбить венчиком до однородной массы.

Совет: не используйте сливки меньшей жирности, иначе они свернутся.

Готовое блюдо полейте соусом.

Манно-творожная запеканка

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 40 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Творог – 500 г
♦ Яйца – 3 шт.
♦ Сахар – 50 г
♦ Крупа манная – 40 г
♦ Масло сливочное – 15 г

Белки отделить от желтков, в белки добавить сахар и взбить миксером до густой пышной пены. Творог смешать с манной крупой, желтками и взбить миксером до однородной массы.

В творожную массу добавить белки и аккуратно перемешать до однородной массы. В смазанную сливочным маслом чашу мультиварки выложить полученную массу и разровнять лопаткой. Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» выбрать режим ВЫПЕЧКА, кнопкой «Время приготовления» установить 40 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима,

открыть крышку, достать чашу с запеканкой и оставить остывать на 15 минут.

Совет: если творог слишком сухой, добавьте в него 2 столовые ложки сметаны.

Картофельное пюре с рыбой

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 40 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Картофель – 300 г
♦ Тилапия (филе) – 140 г
♦ Масло сливочное – 20 г
♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Вода – 600 мл
♦ Соль по вкусу

Рыбу промыть, натереть солью, картофель разрезать на две части.

Картофель выложить в чашу мультиварки, залить водой, сверху установить емкость для приготовления на пару, выложить в нее рыбу.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ВАРКА НА ПАРУ, кнопкой «Время приготовления» установить 40 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Готовый картофель выложить в отдельную емкость, добавить сливочное масло, яйцо и сделать пюре.

Совет: готовое блюдо украсьте свежей зеленью.

Зразы картофельные с грибами

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 15 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Картофель отварной – 500 г
♦ Шампиньоны – 200 г
♦ Лук репчатый – 50 г
♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Масло растительное – 20 мл
♦ Мука пшеничная – 30 г
♦ Соль по вкусу

Лук и грибы измельчить ножом.

Картофель размять в пюре, добавить соль, яйцо и перемешать до однородной массы.

В чашу мультиварки налить 10 мл растительного масла, выложить лук и грибы.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» выбрать режим ЖАРКА, кнопкой «Время приготовления» установить 10 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима, периодически помешивая.

Затем грибы с луком переложить в отдельную емкость.

Из картофельного пюре сформовать лепешки одинакового размера, в середину каждой выложить порцию грибной начинки, соединить края, придать форму котлеты и обвалять в муке.

В чашу мультиварки налить оставшееся растительное масло, выложить зразы в один слой.

Кнопкой «Выбор программы» установить режим ЖАРКА, кнопкой «Время приготовления» установить 15 минут.

Нажать кнопку «Старт».

Готовить при открытой крышке. За 7 минут до окончания режима перевернуть зразы, готовить до окончания режима.

Совет: если пюре получилось жидкой консистенции, добавьте в него 60 г пшеничной муки.

Яйцо добавляйте в остывшее картофельное пюре, иначе белок свернется.

Каша геркулесовая

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 20 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Хлопья овсяные (помол № 1) – 150 г

♦ Молоко 2,5 % – 750 мл

♦ Масло сливочное – 15 г

♦ Соль, сахар по вкусу

В смазанную сливочным маслом чашу мультиварки выложить хлопья, залить молоком, добавить сахар, соль и тщательно перемешать. Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим МОЛОЧНАЯ КАША, кнопкой «Время приготовления» установить 20 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Готовую кашу тщательно перемешать.

Совет: добавьте в кашу сухофрукты – она станет сытнее, ароматнее и вкуснее.

Каша гречневая

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 33 минуты

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Крупа гречневая – 150 г

♦ Молоко 2,5 % – 500 мл

♦ Масло сливочное – 20 г

♦ Соль, сахар по вкусу

Крупу перебрать и промыть до прозрачной воды.

В смазанную сливочным маслом чашу мультиварки выложить крупу, залить молоком, добавить сахар, соль и тщательно перемешать. Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим МОЛОЧНАЯ КАША, кнопкой «Время приготовления» установить 33 минуты.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Готовую кашу тщательно перемешать.

Совет: подавайте кашу с фруктовым вареньем или джемом.

Каша гречневая протертая

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 40 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Крупа гречневая – 30 г

♦ Фруктозный сироп – 3 мл

♦ Солевой раствор – 3 мл

♦ Молоко 2,5 % – 130 мл

♦ Вода – 200 мл

Крупу перебрать, промыть до прозрачной воды, выложить в чашу мультиварки.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» выбрать режим ВЫПЕЧКА, кнопкой «Время приготовления» установить 20 минут. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Затем крупу залить водой и молоком, добавить солевой раствор, сироп и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим МОЛОЧНАЯ КАША, кнопкой «Время приготовления» установить 40 минут. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима. Готовую кашу выложить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

Совет: давать детям с пяти месяцев.

Каша из гречневой и рисовой муки

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 1 час

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Молоко 2,5 % – 150 мл

♦ Мука гречневая – 10 г

♦ Мука рисовая – 10 г

♦ Вода – 50 мл

♦ Солевой раствор – 3 мл

♦ Фруктозный сироп – 5 мл

♦ Масло сливочное – 5 г

Рисовую и гречневую муку смешать с молоком (50 мл), перемешать венчиком до однородной массы.

В смазанную сливочным маслом чашу мультиварки вылить воду и оставшееся молоко, добавить солевой раствор, сироп и перемешать. Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим МОЛОЧНАЯ КАША, кнопкой «Время приготовления» установить 10 минут.

Нажать кнопку «Старт», за 5 минут до окончания режима открыть крышку, добавить смесь из рисовой и гречневой муки, перемешать до однородной массы.

Закрыть крышку, готовить до окончания режима. Готовую кашу тщательно перемешать венчиком.

Совет: давать детям с шести месяцев.

Каша из овсяных хлопьев протертая

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 30 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Хлопья овсяные – 30 г

♦ Молоко 2,5 % – 200 мл

♦ Вода – 100 мл

♦ Масло сливочное – 5 г

♦ Фруктозный сироп – 5 мл

♦ Солевой раствор – 5 мл

В смазанную сливочным маслом чашу мультиварки выложить овсяные хлопья, залить молоком, водой и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим МОЛОЧНАЯ КАША, кнопкой «Время приготовления» установить 30 минут. Нажать кнопку «Старт», за 5 минут до окончания режима добавить сироп, солевой раствор и перемешать.

Закрыть крышку, готовить до окончания режима.

Готовую кашу протереть через сито или взбить блендером до однородной массы.

Совет: давать детям с четырех месяцев.

Каша кукурузная

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 33 минуты

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Крупа кукурузная – 180 г

♦ Молоко 2,5 % – 1 л

♦ Масло сливочное – 20 г

♦ Соль, сахар по вкусу

Крупу промыть до прозрачной воды.

В смазанную сливочным маслом чашу мультиварки выложить крупу, залить молоком, добавить сахар, соль и тщательно перемешать. Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим МОЛОЧНАЯ КАША, кнопкой «Время приготовления» установить 33 минуты.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Готовую кашу тщательно перемешать.

Совет: подавайте кашу с вареньем или дольками свежих фруктов.

Каша манная

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 15 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Крупа манная – 40 г

♦ Молоко 2,5 % – 480 мл

♦ Масло сливочное – 15 г

♦ Сахар, соль по вкусу

В смазанную сливочным маслом чашу мультиварки выложить крупу, залить молоком, добавить соль, сахар и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим МОЛОЧНАЯ КАША, кнопкой «Время приготовления» установить 15 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Готовую кашу тщательно перемешать.

Совет: подавайте кашу с вареньем или орехами – это прекрасно дополнит ее вкус.

Каша манная 10-процентная

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 15 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Крупа манная – 30 г

♦ Молоко 2,5 % – 150 мл

♦ Масло сливочное – 5 г

♦ Фруктозный сироп – 5 мл

♦ Вода – 150 мл

В смазанную сливочным маслом чашу мультиварки выложить крупу, залить молоком, водой и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим МОЛОЧНАЯ КАША, кнопкой «Время приготовления»

установить 15 минут.

Нажать кнопку «Старт», за 3 минуты до окончания режима добавить сироп и перемешать.

Закрыть крышку, готовить до окончания режима.

Готовую кашу тщательно перемешать.

Совет: давать детям с четырех месяцев.

Каша манная 5-процентная

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 15 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Крупа манная – 20 г
- ♦ Молоко 2,5 % – 150 мл
- ♦ Масло сливочное – 5 г
- ♦ Фруктозный сироп – 3 мл
- ♦ Вода – 150 мл

В смазанную сливочным маслом чашу мультиварки выложить крупу, залить молоком, водой и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим МОЛОЧНАЯ КАША, кнопкой «Время приготовления» установить 15 минут.

Нажать кнопку «Старт», за 3 минуты до окончания режима добавить сироп и перемешать.

Закрыть крышку.

Готовить до окончания режима.

Готовую кашу тщательно перемешать.

Совет: давать детям с четырех месяцев.

Каша манная на овощном бульоне

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 15 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Морковь – 120 г
- ♦ Картофель – 110 г
- ♦ Крупа манная – 15 г
- ♦ Масло сливочное – 5 г
- ♦ Вода – 300 мл
- ♦ Соль – 3 г

Овощи очистить и замочить в воде на 1 час, затем нарезать кубиками по 1 см, выложить в чашу мультиварки, залить водой и добавить соль.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим СУП, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт».

Готовить до окончания режима.

Готовый бульон процедить, вылить в смазанную сливочным маслом чашу мультиварки, добавить крупу и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим МОЛОЧНАЯ КАША, кнопкой «Время приготовления» установить 15 минут.

Нажать кнопку «Старт».

Готовить до окончания режима.

Готовую кашу тщательно перемешать.

Совет: давать детям с шести месяцев.

Каша манная на курином бульоне

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 15 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Курица (филе) – 100 г

♦ Крупа манная – 20 г

♦ Масло сливочное – 3 г

♦ Вода – 380 мл

Курицу промыть, нарезать кубиками по 0,5 см, выложить в чашу мультиварки, залить водой.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим СУП, кнопкой «Время приготовления» установить 40 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Готовый бульон процедить, вылить в смазанную сливочным маслом чашу мультиварки, добавить крупу и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим МОЛОЧНАЯ КАША, кнопкой «Время приготовления» установить 15 минут. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Готовую кашу тщательно перемешать.

Совет: давать детям с семи месяцев.

Каша манная с морковным соком

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 15 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Молоко 2,5 % – 400 мл

♦ Крупа манная – 20 г

♦ Морковь – 120 г

♦ Масло сливочное – 5 г

♦ Фруктозный сироп – 5 мл

Морковь промыть, очистить от кожуры, ошпарить, натереть

на мелкой терке и отжать сок.

В смазанную сливочным маслом чашу мультиварки выложить крупу, залить молоком и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим МОЛОЧНАЯ КАША, кнопкой «Время приготовления» установить 15 минут.

Нажать кнопку «Старт», за 3 минуты до окончания режима добавить сироп и перемешать.

Закрыть крышку, готовить до окончания режима.

В готовую кашу добавить морковный сок и тщательно перемешать венчиком до однородной массы.

Каша пшенная

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 33 минуты

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Крупа пшенная – 100 г
- ♦ Молоко 2,5 % – 500 мл
- ♦ Масло сливочное – 20 г
- ♦ Соль, сахар по вкусу

Крупу промыть до прозрачной воды.

В смазанную сливочным маслом чашу мультиварки выложить крупу, залить молоком, добавить сахар, соль и тщательно перемешать. Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим МОЛОЧНАЯ КАША, кнопкой «Время приготовления» установить 33 минуты.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Готовую кашу тщательно перемешать.

Совет: при подаче посыпьте кашу кедровыми орешками.

Каша пшенная протертая

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 40 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Пшено – 30 г
- ♦ Фруктозный сироп – 5 мл
- ♦ Солевой раствор – 3 мл
- ♦ Молоко 2,5 % – 150 мл
- ♦ Сливочное масло – 6 г
- ♦ Вода – 200 мл

Пшено промыть до прозрачной воды, выложить в смазанную сливочным маслом чашу мультиварки, залить молоком и водой, добавить солевой раствор, сироп и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить

режим МОЛОЧНАЯ КАША, кнопкой «Время приготовления» установить 40 минут.

Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания режима.

Готовую кашу выложить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

Совет: давать детям с семи месяцев.

Каша рисовая

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 33 минуты

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Рис нешлифованный – 100 г
- ♦ Молоко 2,5 % – 570 мл
- ♦ Масло сливочное – 20 г
- ♦ Соль, сахар по вкусу

Рис промыть до прозрачной воды. В смазанную сливочным маслом чашу мультиварки выложить рис, залить молоком, добавить сахар, соль и тщательно перемешать. Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим МОЛОЧНАЯ КАША, кнопкой «Время приготовления» установить 33 минуты.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: каша получится более ароматной и сладкой, если добавить в нее цукаты.

Каша рисовая протертая

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 40 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Рис нешлифованный – 30 г
- ♦ Молоко 2,5 % – 100 мл
- ♦ Вода – 200 мл
- ♦ Масло сливочное – 5 г
- ♦ Фруктозный сироп – 5 мл
- ♦ Солевой раствор – 3 мл

Рис промыть до прозрачной воды.

В смазанную сливочным маслом чашу мультиварки выложить рис, залить молоком и водой, добавить сироп, солевой раствор и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим МОЛОЧНАЯ КАША, кнопкой «Время приготовления» установить 40 минут. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима. Готовую кашу протереть через сито или взбить блендером до однородной массы.

Совет: давать детям с четырех месяцев

Каша рисовая с мясом

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 40 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Рис нешлифованный – 40 г
♦ Говядина (филе) – 100 г
♦ Вода – 500 мл
♦ Масло сливочное – 5 г
♦ Солевой раствор – 3 мл

Мясо промыть, нарезать кубиками по 1 см. Рис промыть до прозрачной воды. Мясо выложить в чашу мультиварки, залить водой.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим СУП, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима. Готовое мясо пропустить через мясорубку два раза, бульон процедить.

Рис выложить в чашу мультиварки, залить бульоном, добавить фарш, сливочное масло, солевой раствор и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» выбрать режим РИС – КРУПЫ, кнопкой «Время приготовления» установить 40 минут. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Готовую кашу выложить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

Совет: давать детям с восьми месяцев.

Каша рисовая с творогом

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 40 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Рис нешлифованный – 40 г
♦ Вода – 300 мл
♦ Творог – 50 г
♦ Масло сливочное – 10 г
♦ Фруктоза – 5 г

Рис промыть до прозрачной воды, выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить сливочное масло, фруктозу и перемешать. Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим РИС – КРУПЫ, кнопкой «Время приготовления» установить 40 минут. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Готовый рис вместе с отваром переложить в отдельную емкость, добавить творог и взбить блендером до однородной

массы.

Совет: давать детям с восьми месяцев.

Каша рисовая с тыквой

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Тыква – 100 г
♦ Рис – 40 г
♦ Молоко – 400 мл
♦ Масло сливочное – 5 г
♦ Фруктозный сироп – 5 мл
♦ Вода – 200 мл
♦ Соль по вкусу

Тыкву очистить от кожуры, вырезать сердцевину, натереть на мелкой терке. Рис промыть до прозрачной воды.

Тыкву и рис выложить в чашу мультиварки, залить молоком и водой, добавить сливочное масло, сироп, соль и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим МОЛОЧНАЯ КАША, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима. Готовую кашу выложить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

Совет: давать детям с шести месяцев.

Котлеты из мяса паровые

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 40 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Говядина (филе) – 180 г
♦ Хлеб пшеничный – 30 г
♦ Солевой раствор – 5 мл
♦ Вода – 660 мл

Хлеб замочить в воде (60 мл) на 10 минут.

Мясо промыть, пропустить вместе с хлебом через мясорубку два раза, добавить солевой раствор, вымешать до однородной массы и сформовать котлеты.

В чашу мультиварки налить оставшуюся воду, сверху установить емкость для приготовления на пару, выложить в нее котлеты.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ВАРКА НА ПАРУ, кнопкой «Время приготовления» установить 40 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: давать детям с восьми месяцев.

Котлеты картофельные

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 15 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Картофель – 500 г
♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Масло растительное – 20 мл
♦ Вода – 500 мл
♦ Соль по вкусу

Картофель разрезать на две части. В чашу мультиварки налить воду, сверху установить емкость для приготовления на пару, выложить в нее картофель. Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ВАРКА НА ПАРУ, кнопкой «Время приготовления» установить 40 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Затем из готового картофеля сделать пюре, добавить яйцо, соль и тщательно перемешать. Из пюре сформовать котлеты овальной формы толщиной 1 см. В чашу мультиварки налить растительное масло. Кнопкой «Выбор программы» установить режим ЖАРКА, кнопкой «Время приготовления» установить 15 минут.

Нажать кнопку «Старт».

Когда пойдет обратный отсчет времени, выложить в чашу котлеты в один слой.

За 7 минут до окончания режима перевернуть котлеты.

Готовить до окончания режима при открытой крышке.

Совет: яйцо добавляйте только в остывшее пюре, иначе белок свернется.

Котлеты морковные

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 15 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Морковь – 400 г
♦ Крупа манная – 50 г
♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Масло растительное – 20 мл
♦ Вода – 500 мл
♦ Соль по вкусу

В чашу мультиварки налить воду, сверху установить емкость для приготовления на пару, выложить в нее морковь.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить

режим ВАРКА НА ПАРУ, кнопкой «Время приготовления» установить 40 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Готовую морковь натереть на мелкой терке, добавить манную крупу, яйцо, перемешать и сформовать котлеты.

В чашу мультиварки налить растительное масло.

Кнопкой «Выбор программы» установить режим ЖАРКА, кнопкой «Время приготовления» установить 15 минут.

Нажать кнопку «Старт».

Когда пойдет обратный отсчет времени, выложить в чашу котлеты в один слой.

За 7 минут до окончания режима перевернуть котлеты.

Готовить до окончания режима при открытой крышке.

Совет: готовое блюдо подавайте со сметаной.

Мясо молотое

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Говядина (филе) – 60 г
♦ Бульон мясной – 100 мл
♦ Масло сливочное – 5 г
♦ Солевой раствор – 3 мл

Мясо промыть, два раза пропустить через мясорубку.

В смазанную сливочным маслом чашу мультиварки выложить фарш, залить бульоном, добавить солевой раствор и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» выбрать режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Готовое мясо выложить в отдельную емкость, залить бульоном и взбить блендером до однородной массы.

Совет: давать детям с девяти месяцев.

Суфле из кролика

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 40 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Кролик (филе) – 80 г
♦ Молоко 2,5 % – 30 мл
♦ Яйцо (желток) – 5 г
♦ Солевой раствор – 2 мл
♦ Вода – 500 мл

Мясо промыть, нарезать на кусочки весом 20 г, два раза пропустить через мясорубку. Фарш смешать с желтком и

молоком, добавить солевой раствор и взбить блендером до однородной массы. полученную массу выложить в формочку. В чашу мультиварки налить воду, сверху установить емкость для приготовления на пару, установить в нее формочку с суфле. Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ВАРКА НА ПАРУ, кнопкой «Время приготовления» установить 40 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима, затем открыть крышку и дать суфле остыть в течение 10 минут.

Совет: давать детям с восьми месяцев.

Омлет нежный

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 40 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Яйца – 8 шт.

♦ Молоко 3,2 % – 400 мл

♦ Масло сливочное – 20 г

♦ Соль по вкусу

Яйца с молоком и солью взбить венчиком до однородной массы.

В смазанную сливочным маслом чашу мультиварки вылить яичную смесь. Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ВЫПЕЧКА, кнопкой «Время приготовления» установить 40 минут. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима, затем открыть крышку, достать чашу с омлетом и оставить остывать на 10 минут.

Совет: соблюдайте пропорцию 1:1 – чем меньше яиц вы используете, тем меньше должно быть молока.

Отвар из круп для грудных детей

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 30 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Крупа гречневая – 20 г

♦ Солевой раствор – 3 мл

♦ Вода – 300 мл

Крупу перебрать, промыть до прозрачной воды, выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить солевой раствор и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ГРЕЧКА, кнопкой «Время приготовления» установить 30 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Готовый отвар процедить через сито или дуршлаг, покрытый марлей, слегка протирая разваренную крупу.

Совет: давайте этот отвар малышу с четырех месяцев.

Отвар можно приготовить из хлопьев «Геркулес», гречневой, ячневой и овсяной крупы.

В этом случае необходимо устанавливать чуть большее время приготовления: для гречневой и ячневой крупы – 1 час, для овсяной – 2 часа, для хлопьев – от 40 минут до 1 часа.

Отвар из шиповника

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 20 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Плоды шиповника – 20 г

♦ Вода – 300 мл

♦ Сахар по вкусу

Плоды шиповника перебрать и промыть, выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить сахар и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим СУП, кнопкой «Время приготовления» установить 20 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Готовый отвар оставить настаиваться на 6–8 часов, затем процедить через марлю.

Совет: давать детям с семи месяцев.

Отвар овощной для грудных детей

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Морковь – 70 г

♦ Капуста белокочанная – 70 г

♦ Картофель – 70 г

♦ Солевой раствор – 3 мл

♦ Масло сливочное – 5 г

♦ Вода – 500 мл

Овощи очистить и замочить в холодной воде на 1 час, затем нарезать кубиками по 1 см, выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить сливочное масло, солевой раствор.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим СУП, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания режима.

Совет: давать детям с шести месяцев.

Печень протертая

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание

• **Время:** 40 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Печень телячья – 100 г
♦ Масло сливочное – 5 г
♦ Вода – 200 мл
♦ Соль по вкусу

Печень промыть, снять пленку, вырезать желчные протоки и пропустить через мясорубку. Печень выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить сливочное масло, соль и перемешать. Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить 40 минут.

Нажать кнопку «Старт». Готовую печень протереть через сито.

Совет: давать детям с восьми месяцев.

Пюре из горошка и индейки

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание

• **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Горошек зеленый консервированный – 50 г
♦ Индейка (филе) – 100 г
♦ Солевой раствор – 3 мл
♦ Вода – 200 мл

С горошка слить жидкость и промыть.

Мясо промыть и пропустить через мясорубку два раза.

Фарш и горошек выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить солевой раствор и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт».

Готовить до окончания режима.

Готовое мясо с горошком переложить в отдельную емкость, добавить 50 мл отвара и взбить блендером до однородной массы.

Совет: давать детям с одиннадцати месяцев.

Пюре из курицы с кабачком и яблоком

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание

• **Время:** 40 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Филе куриное – 70 г
♦ Яблоко – 70 г

♦ Кабачок – 70 г

♦ Вода – 250 мл

♦ Солевой раствор – 5 мл

Мясо промыть, нарезать кубиками по 0,5 см.

Яблоко и кабачок очистить от кожицы, удалить из них сердцевину, нарезать кубиками по 0,5–1 см.

В чашу мультиварки сложить нарезанные ингредиенты, залить водой, добавить солевой раствор.

Закрыть крышку.

Нажатием кнопки «Выбор программы» установить режим ТУШЕНИЕ. Нажатием кнопки «Время приготовления» установить 40 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

По готовности мясо, кабачок и яблоко переложить в отдельную емкость, залить получившимся бульоном и смешать блендером до однородной массы.

Совет: давать детям с девяти месяцев.

Пюре из моркови

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 40 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Морковь – 200 г

♦ Молоко 2,5 % – 50 мл

♦ Масло сливочное – 5 г

♦ Солевой раствор – 3 мл

♦ Вода – 50 мл

Морковь промыть, нарезать кубиками по 0,5 см, замочить в холодной воде на 1 час. Затем в смазанную сливочным маслом чашу мультиварки выложить морковь, залить молоком и водой.

Добавить солевой раствор и перемешать. Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить 40 минут.

Нажать кнопку «Старт».

Готовить до окончания режима.

Готовую морковь выложить в отдельную емкость, залить полученным отваром и взбить блендером до однородной массы.

Совет: давать детям с семи месяцев.

Пюре из персиков

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 20 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Персики – 460 г

♦ Фруктозный сироп – 5 мл

♦ Вода – 100 мл

Персики ошпарить кипятком, снять кожицу, удалить косточку, натереть на мелкой терке.

Персики выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить сироп и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить 20 минут.

Нажать кнопку «Старт».

Готовить до окончания режима.

Готовое пюре перемешать.

Совет: давать детям с четырех месяцев.

Пюре из смеси овощей

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Морковь – 70 г

♦ Капуста белокочанная – 70 г

♦ Картофель – 70 г

♦ Масло сливочное – 5 г

♦ Фруктозный сироп – 5 мл

♦ Солевой раствор – 3 мл

♦ Вода – 100 мл

Овощи замочить в холодной воде на 1 час, затем нарезать кубиками по 1 см. В смазанную сливочным маслом чашу мультиварки выложить овощи, залить водой, добавить сироп, солевой раствор и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Готовые овощи переложить в отдельную емкость, залить полученным отваром и взбить блендером до однородной массы.

Совет: давать детям с семи месяцев.

Пюре из тыквы и кабачка

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 25 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Тыква – 150 г

♦ Кабачок – 100 г

♦ Молоко 2,5 % – 200 мл

♦ Масло сливочное – 6 г

♦ Фруктозный сироп – 5 мл

Овощи очистить от кожуры и сердцевины, нарезать кубиками по 0,5 см, замочить в холодной воде на 1 час.

В смазанную сливочным маслом чашу мультиварки выложить овощи, залить молоком.

Добавить сироп и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить 25 минут.

Нажать кнопку «Старт».

Готовить до окончания режима.

Готовые овощи переложить в отдельную емкость, залить полученным отваром и взбить блендером до однородной массы.

Совет: давать детям с пяти месяцев.

Пюре из яблок и груш

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 25 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Груши зеленых сортов – 240 г

♦ Яблоки зеленых сортов – 240 г

♦ Фруктозный сироп – 3 мл

♦ Вода – 500 мл

Фрукты очистить от кожуры и сердцевины, нарезать кубиками по 3 см.

В чашу мультиварки налить воду, сверху установить емкость для приготовления на пару, выложить в нее фрукты, полить сиропом. Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» выбрать режим ВАРКА НА ПАРУ, кнопкой «Время приготовления» установить 25 минут.

Нажать кнопку «Старт».

Готовить до окончания режима.

Готовые фрукты переложить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

Совет: давать детям с четырех месяцев.

Пюре персиково-рисовое

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 30 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Рис нешлифованный – 30 г

♦ Персики – 180 г

♦ Фруктозный сироп – 5 мл

♦ Вода – 250 мл

Рис промыть до прозрачной воды, персики ошпарить кипятком, снять кожицу, удалить косточку, натереть на мелкой терке.

Рис выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить сироп и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить 30 минут.

Нажать кнопку «Старт», за 5 минут до окончания режима добавить персики.

Закрыть крышку, готовить до окончания режима.

Готовое блюдо выложить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

Совет: давать детям с четырех месяцев.

Пюре рыбное

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 40 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Треска (филе) – 150 г

♦ Молоко 2,5 % – 80 мл

♦ Солевой раствор – 3 мл

♦ Вода – 500 мл

Рыбу очистить от кожи и костей, промыть.

В чашу мультиварки налить воду, сверху установить емкость для приготовления на пару, выложить в нее рыбу, полить солевым раствором.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» выбрать режим ВАРКА НА ПАРУ, кнопкой «Время приготовления» установить 40 минут.

Нажать кнопку «Старт».

Готовить до окончания режима.

Готовую рыбу переложить в отдельную емкость, добавить молоко и взбить блендером до однородной массы.

Совет: давать детям с шести месяцев.

Пюре фруктовое

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 11
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 40 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Киви – 300 г

♦ Яблоки – 300 г

♦ Груши – 300 г

♦ Апельсины – 300 г

♦ Сахар по вкусу

У яблок и груш удалить сердцевину, фрукты очистить от кожуры, нарезать кубиками по 0,5–1 см, выложить в чашу мультиварки, добавить сахар и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» выбрать режим ТУШЕНИЕ, кнопкой «Время приготовления» установить 40 минут.

Нажать кнопку «Старт».

Готовить до окончания режима.

Фрукты выложить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

Совет: если добавить в пюре корицу или ванилин, оно станет более ароматным.

Творог

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 120 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Кефир – 1,2 л

В чашу мультиварки залить кефир. Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить программу МУЛЬТИПОВАР.

Кнопкой «t° С/Автоподогрев. Вкл/выкл.» установить 85 °С.

Нажать кнопку «Установка времени».

Затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 2 часа.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания программы.

После окончания программы творог откинуть на дуршлаг, слить жидкость.

Совет: подавайте творог с фруктами, вареньем, фруктовым джемом.

Бисквит классический

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 1
- **Вид блюда:** детское питание
- **Время:** 1 час 10 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Мука пшеничная – 180 г

♦ Яйца – 5 шт.

♦ Сахар – 150 г

♦ Масло сливочное – 20 г

Яйца смешать с сахаром, взбить миксером до густой пышной пены.

Добавить муку и тщательно перемешать до однородной массы.

В смазанную сливочным маслом чашу вылить тесто.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим ВЫПЕЧКА.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима, затем открыть крышку, достать чашу с готовым бисквитом, дать остыть в течение 10 минут.

Совет: готовый бисквит покройте шоколадной глазурью, украсьте взбитыми сливками и свежими фруктами.

Шоколадное фондю

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW
- **Вид блюда:** закуски и салаты
- **Время:** 5 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Шоколад горький – 200 г

♦ Сливки (22 %) – 200 мл

Разломать плитку шоколада на дольки.

В чашу мультиварки выложить шоколад, залить сливками.

Кнопкой «Меню» установить режим МУЛЬТИПОВАР, кнопкой «t° С/Автоподогрев. Вкл/выкл.» установить 100 °С.

Нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 5 минут.

Нажать кнопку «Старт».

Помешивать содержимое при открытой крышке до окончания режима.

Совет: для того чтобы оттенить вкус шоколада, добавьте в фондю немного апельсинового сока.

Консервация

Икра кабачковая

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW
- **Вид блюда:** консервация
- **Время:** 20 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Кабачок – 2 кг

♦ Морковь – 800 г

♦ Лук репчатый – 200 г

♦ Растительное масло – 150 мл

♦ Чеснок – 40 г

♦ Перец черный молотый – 0,5 г

♦ Уксус (9 %) – 14 мл

♦ Сахар – 12 г

♦ Соль – 18 г

Кабачки очистить от кожуры и семян, нарезать кубиками по 1,5–2 см.

Морковь натереть на крупной терке, лук нарезать

полукольцами, чеснок измельчить ножом.

Выложить в чашу мультиварки лук, морковь, чеснок, добавить растительное масло и тщательно перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим ЖАРКА.

Нажать кнопку «Установка времени».

Затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 20 минут.

Нажать кнопку «Старт», за 10 минут до окончания режима открыть крышку и перемешать овощи.

Закрыть крышку, готовить до окончания режима.

Затем нажать кнопку «Подогрев/Отмена», открыть крышку, добавить кабачки, тщательно перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим ТУШЕНИЕ.

Нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

После окончания режима готовые овощи пропустить через мясорубку, выложить в чашу мультиварки, добавить перец, уксус, сахар, соль и тщательно перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим ТУШЕНИЕ.

Нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 20 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Продукт готов к консервации.

Совет: блюдо будет прекрасно сочетаться как с белым хлебом, так и с ржаным.

Лечо домашнее

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW
- **Вид блюда:** консервация
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Болгарский перец – 1,5 кг
♦ Помидоры – 1,5 кг
♦ Растительное масло – 100 мл
♦ Сахар – 100 г
♦ Соль – 12 г
♦ Чеснок – 5 г
♦ Уксус (9 %) – 3 мл

Помидоры очистить и пропустить через мясорубку.

Болгарский перец очистить от сердцевины, нарезать

дольками по 1,5 см, чеснок измельчить ножом.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить масло, сахар, соль, чеснок, уксус и тщательно перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим ТУШЕНИЕ.

Нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Продукт готов к консервации.

Совет: для придания лечо пикантного вкуса во время тушения добавьте чайную ложку хрена.

Лечо по-казански

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M70 NEW
- **Вид блюда:** консервация
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Помидоры – 1 кг
- ♦ Морковь – 200 г
- ♦ Чеснок – 50 г
- ♦ Петрушка – 15 г
- ♦ Укроп – 15 г
- ♦ Перец чили – 5 г
- ♦ Болгарский перец – 1,5 кг
- ♦ Сахар – 100 г
- ♦ Растительное масло – 90 мл
- ♦ Уксус (9 %) – 50 мл
- ♦ Соль по вкусу

Помидоры и морковь пропустить через мясорубку.

Зелень, чеснок, перец чили измельчить ножом.

Болгарский перец нарезать кольцами, предварительно вырезав сердцевину. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить сахар, растительное масло, уксус, соль, тщательно перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим ТУШЕНИЕ.

Нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Продукт готов к консервации.

Совет: это блюдо желательно подавать к жареному мясу.

Маринад для грибов

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M70 NEW

- **Вид блюда:** консервация

- **Время:** 50 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Опята (свежемороженные) – 600 г
- ♦ Вода – 2 л
- ♦ Уксус (9 %) – 7 мл
- ♦ Сахар – 30 г
- ♦ Соль – 40 г
- ♦ Лавровый лист – 0,5 г
- ♦ Перец черный (горошком) – 0,5 г
- ♦ Перец черный (душистый) – 0,5 г
- ♦ Гвоздика – 0,5 г
- ♦ Чеснок – 3 г

Опята выложить в чашу мультиварки, залить водой (1 л).

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим СУП. Нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 50 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

После окончания режима открыть крышку, слить с чаши воду.

Затем залить в чашу воду (1 л), добавить соль, сахар, лавровый лист, душистый перец, перец горошком, гвоздику, чеснок, уксус и тщательно перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим СУП.

Нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 50 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Продукт готов к консервации.

Совет: чтобы приготовить подосиновики, перед варкой вымачивайте их в холодной воде 8-10 часов, 3–4 раза меняя воду, чтобы вышла горечь.

Маринад для огурцов

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW
- **Вид блюда:** консервация

- **Время:** 30 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Вода – 2 л
- ♦ Уксус (9 %) – 200 мл
- ♦ Сахар – 130 г
- ♦ Соль – 160 г
- ♦ Лавровый лист – 0,5 г
- ♦ Перец (горошком) – 0,5 г

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить

водой и тщательно перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим СУП. Нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 30 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Продукт готов к консервации.

Совет: в одном литре воды растворить 30 г соли и в течение 30 минут вымочить в этом растворе огурцы.

Маринад для помидоров

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW
- **Вид блюда:** консервация
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Вода – 3 л
♦ Уксус (9 %) – 250 мл
♦ Сахар – 60 г
♦ Соль – 55 г
♦ Лавровый лист – 0,5 г

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, тщательно перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим СУП.

Нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Продукт готов к консервации.

Совет: чтобы помидоры были более пикантными на вкус, сделайте в них небольшой надрез и вставьте зубчик чеснока.

На дно банки уложите веточки укропа.

Напитки

Брусничный морс

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW
- **Вид блюда:** напитки
- **Время:** 90 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Брусника – 500 г
♦ Мед – 80 г
♦ Вода – 2 л

Ягоды промыть.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим СУП, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки

«Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 час 30 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: для морса лучше всего использовать цветочный мед.

Глинтвейн

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M70 NEW
- **Вид блюда:** напитки
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Вино красное – 700 мл
♦ Сахар – 100 г
♦ Изюм – 10 г
♦ Имбирь – 5 г
♦ Апельсиновая корка – 5 г
♦ Корица – 5 г
♦ Кардамон – 5 г
♦ Гвоздика – 7 г

Изюм и имбирь выложить в чашу мультиварки, залить вином, добавить сахар, апельсиновую корку, корицу, кардамон, гвоздику и тщательно перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим МУЛЬТИПОВАР, кнопкой «t° С/Автоподогрев. Вкл/выкл.» установить 80 °С.

Нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: апельсиновую корку можно заменить на лимонную цедру.

Йогурт питьевой

(Вариант 1)

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4502
- **Вид блюда:** напитки
- **Время:** 12 часов в мультиварке + 2 часа в холодильнике

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Молоко 3,2 % – 700 мл
♦ Простокваша 2,5 % – 300 мл

Молоко смешать с простоквашей, вылить в чашу мультиварки.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим МУЛЬТИПОВАР, кнопкой «t° С/Автоподогрев. Вкл/выкл.» установить 40 °С.

Нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 12

часов.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

После звукового сигнала чашу с йогуртом поставить на 2 часа в холодильник.

Совет: в готовый йогурт добавьте измельченные орехи, сухофрукты, мед или варенье.

Йогурт питьевой

(Вариант 2)

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4502
- **Вид блюда:** напитки
- **Время:** 8 часов в мультиварке + 3 часа в холодильнике

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Молоко 2,5 % – 700 мл

♦ Закваска (простокваша 1 %) – 100 мл

♦ Вода – 1 л

Молоко комнатной температуры смешать с закваской.

Разлить подготовленную смесь по баночкам для йогурта, закрыть крышками, поставить в чашу мультиварки, залить водой, закрыть крышку. Кнопкой «Меню» установить режим МУЛЬТИПОВАР, кнопкой «Температура» установить 40 °С.

Нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 6 часов.

Нажать кнопку «Старт».

Готовить до окончания режима. После звукового сигнала оставить баночки в мультиварке на 2 часа, затем достать их и поставить на 3 часа в холодильник.

Совет: перед употреблением слейте излишки жидкости и перемешайте йогурт.

Йогурт с фруктами

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4502
- **Вид блюда:** напитки
- **Время:** 12 часов в мультиварке + 2 часа в холодильнике

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Молоко – 1 л

♦ Закваска (простокваша 1 %) – 100 мл

♦ Яблоки зеленые – 100 г

♦ Вода – 1 л

Яблоки очистить от сердцевины, нарезать на мелкие кусочки.

Молоко комнатной температуры смешать с закваской, добавить яблоки, перемешать.

Разлить подготовленную смесь по баночкам для йогурта, закрыть крышками, поставить в чашу мультиварки, залить водой, закрыть крышку.

Кнопкой «Меню» установить режим МУЛЬТИПОВАР, кнопкой «Температура» установить 40 ˚С. Нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 12 часов.

Нажать кнопку «Старт».

Готовить до окончания режима.

Затем достать баночки и поставить на 2 часа в холодильник.

Совет: вместо яблок можно использовать любые другие фрукты.

Компот из кураги

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M70 NEW
- **Вид блюда:** напитки
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Курага – 400 г

♦ Сахар – 250 г

♦ Вода – 2 л

Курагу выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить сахар и перемешать. Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим СУП, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: компот получится более ароматным, если во время приготовления добавить в него несколько штук чернослива и изюма.

Перед подачей компот должен настояться.

Компот из свежих фруктов

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-4503
- **Вид блюда:** напитки
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Яблоки – 200 г

♦ Вишня – 200 г

♦ Абрикосы – 200 г

♦ Сахар – 100 г

♦ Мята – 70 г

♦ Вода – 8,3 стакана (1,5 л)

Абрикосы, вишню и яблоки очистить от косточек.

Яблоки разрезать на 4 части, абрикосы – пополам.

Все фрукты выложить в чашу мультиварки, засыпать сахаром, добавить свежую мяту и залить водой.

Кнопкой «Выбор программы» установить режим «СУП». Кнопкой «Установка времени» установить таймер на 1 час.

Нажать «Старт».

Готовый компот процедить и остудить.

Совет: фрукты можно заменять или дополнять по своему вкусу. Вместо мяты можно использовать мелиссу.

Напиток «Освежающий»

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-4503
- **Вид блюда:** напитки
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Тархун – 100 г
♦ Реган – 100 г
♦ Лимон – 100 г
♦ Вода – 11 стаканов (2 л)
♦ Сахар – по вкусу

Лимон разрезать на 4 части и выжать сок. Зелень выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить сахар, воду, сок лимона и лимонную цедру. Кнопкой «Выбор программы» установить режим «СУП». Кнопкой «Установка времени» установить таймер на 1 час. Нажать «Старт». Готовить до окончания режима.

Совет: подавайте напиток охлажденным, с кубиками льда.

Напиток фруктовый из вишни, сливы и смородины

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW
- **Вид блюда:** напитки
- **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Клубника – 70 г
♦ Вишня без косточек – 70 г
♦ Слива без косточек – 70 г
♦ Черная смородина – 70 г
♦ Ежевика – 70 г
♦ Сахар – 210 г
♦ Вода – 1,6 л

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить сахар и перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим СУП, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: напиток получится с кислинкой, если добавить в него сок цитрусовых.

Напиток фруктовый из яблок, клубники и черники

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-4503

• **Вид блюда:** напитки

• **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Яблоко – 190 г

♦ Клубника – 100 г

♦ Черника – 100 г

♦ Сахар – 300 г

♦ Вода – 2 л

Яблоки нарезать крупными кубиками, выложить в чашу мультиварки. Сверху уложить клубнику и чернику.

Всыпать сахар, залить водой и перемешать.

Кнопкой «Меню» установить режим СУП и нажать «Старт». Готовить до окончания режима.

Совет: напиток получится с кислинкой, если добавить в него сок цитрусовых фруктов.

Напиток ягодный

• **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4505

• **Вид блюда:** напитки

• **Время:** 60 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Брусника – 100 г

♦ Вишня (без косточек) – 100 г

♦ Черешня – 100 г

♦ Клубника – 100 г

♦ Сахар – 150 г

♦ Вода – 800 мл

Ягоды откинуть на дуршлаг и промыть под холодной водой.

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить сахар.

Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим СУП, кнопкой «Время приготовления» установить 1 час.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: этот напиток можно подавать как горячим, так и охлажденным.

Пунш лимонный

• **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 70 NEW

• **Вид блюда:** напитки

• **Время:** 90 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Красное вино – 340 мл

♦ Сахар – 100 г

♦ Сок лимона – 70 мл

♦ Корица молотая – 2 г

♦ Гвоздика – 6 шт.

Сахар и корицу выложить в чашу мультиварки, залить вином, добавить сок лимона, гвоздику и тщательно перемешать.

Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим МУЛЬТИПОВАР, кнопкой «t° С/Автоподогрев. Вкл/выкл.» установить 70 °С, нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 час 30 минут.

Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима.

Совет: чтобы приготовить кофейный пунш, нужно смешать 400 г горячего кофе со стаканом подогретого красного вина и рюмкой коньяка, добавить 15 г сахара, натертую апельсиновую или лимонную цедру.

Ряженка

- **Модель:** мультиварка REDMOND RMC-M 4502
- **Вид блюда:** напитки
- **Время:** 20 минут в мультиварке + 8 часов в холодильнике

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Молоко 3,2 % – 5,5 стаканов (1 л)

♦ Йогурт без добавок – 2,7 стакана (500 мл)

В чашу мультиварки залить молоко и йгорут.

Кнопкой «Меню» установить режим МУЛЬТИПОВАР.

Кнопкой «Температура» установить 40 °С.

Нажать кнопку «Установка времени», затем кнопку «Время приготовления» и установить мигающий индикатор на 20 минут.

Нажать «Старт». Готовую ряженку оставить в холодильнике на 8 часов до загустения.

Совет: в готовую ряженку можно добавить свежие растертые в пюре ягоды.

Мультиварка высокого давления OURSSON MP 5005 PSD

• ОБЗОР МУЛЬТИВАРКИ OURSSON MP5005 PSD

• КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ ДЛЯ МУЛЬТИВАРКИ OURSSON MP5005 PSD

Швейцарская компания OURSSON AG пока мало известна в России. Но с весны этого года техника OURSSON заняла свое место на российском рынке, сразу же заинтересовав покупателей своим благородным дизайном и интересными функциями и программами. ОБЗОР АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

• **Томить** – долгое тушение, хорошо подходит для приготовления жестких и долго готовящихся продуктов. Для лучшего результата рекомендуется готовить с давлением.

• **На пару** – приготовление на пару. Давление установить на отметку «1», чтобы предотвратить быстрое выкипание жидкости.

• **Жарить** – желательно первые 8-10 минут разогреть емкость для приготовления без продуктов и без крышки, затем добавить масло или жир и начать закладку продуктов по рецепту.

• **Варить** – приготовление бульонов и супов. Давление установить на отметку «1» или больше.

• **Тушить** – приготовление различных тушеных блюд с мясом или овощных рагу.

• **Обжарка —** предварительное обжаривание/пассеровка различных ингредиентов. Программа позволяет готовить без крышки, при необходимости помешивая.

• **Каша** – приготовление различных каш. Время приготовления по умолчанию 40 минут, возможна установка времени приготовления от 10 минут до 12 часов.

• **Жаркое** – приготовление жареных блюд. Время приготовления по умолчанию 30 минут, возможна установка времени приготовления от 10 минут до 12 часов.

• **Выпечка** – приготовления бисквитов, кексов и т. д.

Время приготовления 1 час.

• **Напитки** – приготовление компотов, морсов и т. д.

Время приготовления по умолчанию 1 час, возможна установка времени приготовления от 10 минут до 12 часов.

• **Йогурт** – приготовление йогуртов.

Время приготовления по умолчанию 1 час. Возможна установка времени приготовления от 1 часа до 48 часов.

79 программ ручной установки! Это просто фантастика!

Возможность программирования режима приготовления.

ОСОБЕННОСТИ

• Керамическое антипригарное покрытие чаши

• Программа ручных установок температуры и времени приготовления

• 13 уровней защиты для приготовления под давлением

• 3 уровня регулировки давления

• Контроль процесса приготовления – на дисплее отображается режим приготовления, оставшееся время и текущая температура

• Двухуровневая пароварка позволяет готовить на пару одновременно 2 блюда.

Что нужно проверить перед началом использования мультиварки

• Нет ли каких-либо посторонних материалов на поверхности прибора. Подготовлена ли для него удобная рабочая поверхность.

• Не превышает ли количество ингредиентов отметку «MAX».

• Находится ли индикатор наличия давления в правильном (нижнем) положении.

• Герметично ли силиконовое кольцо-уплотнитель прилегает к крышке и корпусу мультиварки.

• Раздаются ли щелчки во время приготовления. Это нормальный звук переключения реле в процессе приготовления. Однако попадание воды между нагревательной пластиной и емкостью для приготовления может вызывать появление неприятных звуков. Перед приготовлением тщательно насухо вытрите внутреннюю поверхность прибора и внешнюю поверхность емкости для приготовления.

• Правильно ли расположен прибор. Над прибором должно быть не меньше 1,5 м свободного пространства для беспрепятственного выхода пара.

• Находится ли индикатор давления в верхнем положении. Если да, то крышку открывать нельзя.

• Не осталось ли полотенце или какой-либо другой предмет на крышке. Обязательно освободите крышку для нормального выхода пара.

Что нужно знать, прежде чем начать готовить

• При приготовлении используйте аксессуары, прилагаемые в комплекте к мультиварке

• Меры измерения, используемые в рецептах: 1 ст. л. = 15 мл, 1 ч. л. = 5 мл, 1 стакан = 200 мл

• Соблюдайте точные пропорции.

• В рецептах указано время приготовления. В данное понятие не входит первичная подготовка и обработка продуктов, а только непосредственно время работы мультиварки.

• При приготовлении сверяйте свои действия и время на дисплее с рекомендациями по приготовлению.

• При выборе программы устанавливается общее время приготовления, как с открытой, так и с закрытой крышкой.

• В рецептах дополнительно указано время, которое необходимо для приготовления блюда под крышкой и с давлением.

Иногда приготовление без крышки по каким-либо причинам может занять больше или меньше времени, чем это указано в рецепте. В таком случае на приготовление с крышкой времени может оказаться недостаточно или слишком много.

Если разница составила не более четырех минут, можно не принимать ее в расчет и продолжать приготовление.

Если расхождение более существенное, надо прервать программу клавишей СТОП и запустить ее снова, установив нужное по рецепту время.

• Во время работы не вынимайте емкость для приготовления, чтобы переложить продукты, – все, что вам понадобится, перекладываете ложкой или лопаткой.

Коллекция рецептов для мультиварки

Первые блюда

Суп из свиных ребрышек

- **Режим:** на пару – **время:** 15 минут
- **Режим:** варить – **время:** 1 час 20 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Свиные ребрышки – 300 г
♦ Сельдерей – 1 черешок
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Чеснок – 4 зубчика
♦ Консервированный горошек – 270 г
♦ Розмарин – 2 веточки
♦ Молотый шалфей – 2 щепотки
♦ Молотый тмин – 2 щепотки
♦ Томатный соус – 0,5 стакана
♦ Томатная паста – 2 ст. л.
♦ Оливковое масло – 1 ст. л.
♦ Вода – 1 л
♦ Соль, перец по вкусу

Тщательно промыть свиные ребрышки под струей воды, поместить их на 3 часа в холодную воду.

Нарезать сельдерей и морковь кубиками 1х1 см, измельчить чеснок с помощью специального пресса.

Слить жидкость из консервированного горошка.

Оборвать листики розмарина, измельчить их и смешать с молотым шалфеем и тмином.

В емкость для приготовления поместить ребрышки и залить водой.

Выбрать в меню программу НА ПАРУ, установить время 15 минут.

Не закрывать крышку.

Довести до кипения.

Если программа еще не закончилась, нажать клавишу СТОП и слить бульон. Выложить ребрышки на тарелку. Выбрать в меню программу ВАРИТЬ, установить время 1 час 20 минут.

Разогреть мультиварку с открытой крышкой в течение 5 минут.

Налить оливковое масло на дно емкости для приготовления. Положить туда сельдерей, морковь, чеснок и пассеровать 5 минут.

Добавить томатную пасту. Хорошо перемешать и тушить еще

3 минуты.

Добавить половину ребрышек и перемешать.

Добавить вторую половину ребрышек и тушить все вместе еще 7 минут.

Положить консервированный горошек, измельченную зелень и томатный соус. Залить воду, закрыть крышку и установить давление на отметку «0».

Время приготовления под крышкой – 1 час.

После приготовления посолить и поперчить по вкусу.

Советы:

• Соблюдайте меру загрузки продуктов. Если уровень воды превышает отметку «MAX», слейте лишнюю воду.

• Блюдо можно также подавать в качестве соуса к любым макаронным изделиям.

Суп с креветками

• **Режим:** тушение

• **Время:** 50 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Креветки – 30 шт.

♦ Имбирь – 20 г

♦ Помидоры черри – 10 шт.

♦ Шампиньоны – 10 шт.

♦ Стручковая фасоль – 50 г

♦ Растительное масло – 1 ст. л.

♦ Измельченный репчатый лук – 0,5 стакана

♦ Зеленая паста «Карри» – 1, 25 ч. л.

♦ Молоко – 2 стакана (по оригинальному рецепту – кокосовое, но можно заменить обычным)

♦ Рыбный соус – 1 ч. л.

Креветки почистить. Имбирь тонко нарезать. Удалить черешки у помидоров и разрезать их пополам. Нарезать шампиньоны на 4 равные части. Удалить концы стручков зеленой фасоли.

Разрезать их пополам. Выбрать в меню программу ТУШЕНИЕ, установить время 50 минут. Разогревать мультиварку в течение 5 минут с открытой крышкой. Налить растительное масло в емкость для приготовления. Поместить лук, имбирь и пассеровать 5 минут.

Добавить зеленую пасту «Карри». Пассеровать еще 2–3 минуты.

Добавить креветки, помидоры, грибы, фасоль и молоко. Закрыть крышку, установить давление на отметку «0». Время приготовления под крышкой – 30 минут. По завершении приготовления добавить рыбный соус и тщательно перемешать.

Совет:

• Это блюдо также можно приправить кинзой перед подачей.

Чечевичный суп

• **Режим:** варить

• **Время:** 50 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Бекон – 100 г

♦ Репчатый лук – 1 шт.

♦ Морковь – 1 шт.

♦ Чеснок – 3 зубчика

♦ Консервированная чечевица – 1,5 стакана

♦ Томатная паста – 2 ст. л.

♦ Сухой тимьян – 0,5 ч. л.

♦ Куриный бульон – 3 стакана

♦ Вода – 2 стакана

♦ Соль – 1,5 ч. л.

♦ Черный молотый перец – 0,25 ч. л.

Нарезать бекон кусочками шириной 1,2 см. Мелко порезать лук. Нарезать морковь половинками кружков толщиной 0,6 см. Измельчить чеснок. Слить жидкость из банки с чечевицей. Подогреть куриный бульон.

Выбрать в меню программу ВАРИТЬ, установить время 50 минут. Разогревать мультиварку в течение 5 минут с открытой крышкой.

Положить бекон в емкость для приготовления, пассеровать 10 минут. Добавить лук, морковь и пассеровать еще 4 минуты. Добавить чеснок, оставить на 30 секунд до появления аромата. Добавить томатную пасту и тушить 5 минут.

Добавить чечевицу, тимьян, куриный бульон и воду. После чего закрыть крышку и установить давление на отметку «1».

Время приготовления под крышкой – 25 минут.

После приготовления посолить и поперчить.

Советы:

• После приготовления можно также добавить в блюдо 1 ст. л. красного винного уксуса.

• Вместо консервированной чечевицы вы можете использовать консервированную фасоль.

Картофельный крем-суп слуком-пореем

• **Режим:** варить

• **Время:** 50 минут + 10 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Картофель – 500 г

♦ Репчатый лук – 520 г

♦ Лук-порей (белая часть) – 80 г

♦ Куриный бульон – 4 стакана
♦ Сливочное масло – 3 ст. л.
♦ Сливки – 2 стакана
♦ Соль, перец по вкусу

Почистить картофель, порезать соломкой и залить водой, чтобы удалить крахмал.

Нашинковать репчатый лук, нарезать лук-порей на 2–3 куска поперек, а затем вдоль.

Подогреть куриный бульон.

Выбрать в меню программу ВАРИТЬ, установить время 50 минут. Разогревать мультиварку в течение 5 минут с открытой крышкой.

Положить сливочное масло на дно емкости для приготовления, добавить репчатый лук и лук-порей, пассеровать 5 минут. Удалить лишнюю влагу с картофеля, положить в емкость для приготовления и тушить 5 минут. Добавить куриный бульон и накрыть крышкой, установив давление на отметку «0». Время готовки под крышкой – 30 минут. После звукового сигнала открыть крышку и с помощью блендера измельчить содержимое емкости до образования однородной массы. Снова выбрать программу ВАРИТЬ, установить время – 10 минут. Добавить сливки. Готовить с открытой крышкой.

Совет:

• Перед подачей на стол можно добавить в крем-суп немного оливкового масла или маленьких гренок.

Вторые блюда

Бефстроганов

• **Режим:** жарить
• **Время:** 1 час 10 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Говядина – 400 г
♦ Пшеничная мука – 2 ч. л.
♦ Молотая паприка – 2 ч. л.
♦ Свекла – 0,5 шт.
♦ Зеленый болгарский перец – 1 шт.
♦ Шампиньоны – 12 шт.
♦ Масло для жарки – 8 ч. л.
♦ Бренди – 8 ч. л.
♦ Оливковое масло – 2 ст. л.
♦ Измельченный чеснок – 2 ч. л.
♦ Измельченный репчатый лук – 2 ст. л.
♦ Сливки – 0,5 стакана
♦ Сметана – 0,5 стакана
♦ Мясной бульон – 0,5 стакана

♦ Соль и перец по вкусу

Нарезать мясо кусочками 1х6 см, посолить и поперчить.

Обвалять мясо в муке и паприке.

Нарезать мелкой соломкой репчатый лук, болгарский перец и свеклу.

Разрезать шампиньоны на 4 части.

Выбрать в меню программу ЖАРИТЬ, установить время 1 час 10 минут.

Разогреть мультиварку с открытой крышкой в течение 10 минут.

Положить 4 ч. л. растительного масла в емкость для приготовления, когда масло нагреется, положить туда лук и пассеровать до тех пор, пока он не станет мягким.

Затем добавить мясо, болгарский перец и оставшееся масло и тушить в течение 15 минут.

Добавить бренди, потушить еще 5 минут, пока алкоголь не выпарится.

Переложить готовую смесь на тарелку.

Налить в емкость для приготовления 2 ст. л. оливкового масла, положить туда измельченный лук и чеснок, нарезанные шампиньоны и тушить в течение 5 минут.

Добавить сливки и мясной бульон, тщательно перемешать.

Добавить свеклу и смесь с бренди к соусу.

Накрыть крышкой.

Уровень давления установить на отметке «0».

Время приготовления под крышкой – 30 минут.

Советы:

• Во время обжарки мяса его не нужно постоянно перемешивать. Только следите за тем, чтобы мясо не подгорало.

• Перед подачей украсьте блюдо рубленой петрушкой.

Куриные грудки в горчично-сливочном соусе

• **Режим:** выпечка – **время:** 15 минут

• **Режим:** жарить – **общее время:** 1 час 50 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Куриные грудки – 4 кусочка (680 г)

♦ Шампиньоны – 400 г

♦ Чеснок – 4 зубчика

♦ Куриный бульон – 1 стакан

♦ Сливки – 1,5 стакана

♦ Горчица с цельными зернами – 2 ст. л.

♦ Оливковое масло – 3 ст. л.

♦ Соль, перец, зелень петрушки по вкусу

Натереть куриные грудки солью и перцем.

Порезать шампиньоны, подогреть бульон. Выбрать в меню

программу ВЫПЕЧКА, установить время 15 минут.

Прогревать мультиварку с открытой крышкой 5 минут.

Налить 2 ст. ложки масла в емкость для приготовления.

Обжарить грудки с каждой стороны до золотистой корочки, переложить их на тарелку.

Выбрать в меню программу ЖАРИТЬ, установить время 40 минут. Налить 1 ст. ложку масла в емкость для приготовления, пассеровать на нем чеснок в течение 3 минут.

Добавить шампиньоны, посолить, пассеровать еще 7 минут.

Влить бульон и кипятить с открытой крышкой 10 минут.

Положить в емкость грудки, закрыть крышку и готовить 20 минут при уровне давления «0». В конце добавить к грудкам сливки и горчицу, перемешать, еще раз выбрать программу ЖАРИТЬ, установить время 30 минут, давление – 0. Готовое блюдо посыпать рубленой петрушкой.

Тушеная говядина

- **Режим:** выпечка
- **Время:** 1 час 20 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Говяжья вырезка – 500 г
- ♦ «Вустерширский» соус – 2 ст. л.
- ♦ Пшеничная мука – 2 ст. л.
- ♦ Томатная паста – 2 ст. л.
- ♦ Молотая паприка – 2 ч. л.
- ♦ Измельченный чеснок – 2 ч. л.
- ♦ Рубленая петрушка – 2 ч. л.
- ♦ Оливковое масло – 8 ст. л.
- ♦ Небольшие репчатые луковицы – 2–3 шт.
- ♦ Морковь – 2–3 шт.
- ♦ Черешки сельдерея – 2 шт.
- ♦ Картофель – 1 шт.
- ♦ Желтый болгарский перец – 1 шт.
- ♦ Томатный сок – 1 стакан
- ♦ Лавровый лист – 1 шт.
- ♦ Куриный бульон – 2 стакана

♦ Соль, перец по вкусу

Нарезать мясо крупными кусочками. Добавить «Вустерширский» соус, молотую паприку, измельченный чеснок, 4 ст. л. оливкового масла, соль и перец. Оставить мариноваться в течение 20 минут. Нарезать овощи крупными кусочками.

Подогреть куриный бульон.

Выбрать в меню программу ВЫПЕЧКА, установить время 25 минут. Разогревать мультиварку с открытой крышкой в течение 5 минут. Налить 2 ст. л. оливкового масла в емкость для

приготовления, посыпать мясо мукой и обжаривать 10 минут, перевернуть, готовить до окончания программы без крышки, перед окончанием 1 раз перемешать.

Выложить мясо на тарелку.

Выбрать в меню программу ТОМИТЬ, установить время 1 час 20 минут.

Налить 2 ст. л. оливкового масла в емкость для приготовления. Добавить лук. Пассеровать в течение 5 минут.

Добавить морковь, сельдерей и перец. Пассеровать еще 10 минут. Добавить обжаренные кусочки мяса, картофель, томатную пасту, томатный сок, тушить в течение 5 минут.

Добавить лавровый лист и куриный бульон. Накрыть крышкой. Уровень давления – 0.

Время приготовления под крышкой – 50 минут.

Советы:

• Когда приготовление закончится, посолить и поперчить блюдо по вкусу.

• Можно добавить немного сливочного масла.

• Перед подачей украсить рубленой петрушкой.

• Для приготовления быстрого куриного бульона: растворить 1 кубик (3 г) в 600 мл кипящей воды.

Тефтели под сыром с томатным соусом

- **Режим:** обжарка – **время:** 25 минут
- **Режим:** выпечка – **время:** 30 минут
- **Режим:** жарить – **время:** 30 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Репчатый лук – 100 г
♦ Морковь – 40 г
♦ Сельдерей – 30 г
♦ Сыр «Грюйер» – 50 г
♦ Сыр «Моцарелла» – 50 г
♦ Растительное масло – 1 ст. л.
♦ Измельченный чеснок – 1 ч. л.
♦ Говяжий фарш – 200 г
♦ Свиной фарш – 200 г
♦ Панировочные сухари – 25 г
♦ Тертый сыр «Пармезан» – 2 ст. л.
♦ Рубленая петрушка – 1 ст. л.
♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Томатный соус – 4 ст. л.
♦ Соль, перец по вкусу

Измельчить лук, морковь и сельдерей.

Нарезать сыр «Грюйер» на кусочки толщиной 5 мм.

Нарезать сыр «Моцарелла» кубиками по 8 мм. Выбрать в

меню программу ОБЖАРКА, установить время 25 минут.

Разогреть мультиварку с открытой крышкой в течение 10 минут.

Влить растительное масло в емкость для приготовления.

Поместить туда измельченные овощи и чеснок, пассеровать без крышки. Выложить подготовленные овощи в глубокую миску, остудить. Положить в миску мясной и свиной фарш, панировочные сухари, тертый «Пармезан», мелко нарубленную петрушку, яйцо, соль, перец и тщательно вымесить.

Из получившейся массы сформовать небольшие шарики.

Выбрать в меню программу ВЫПЕЧКА, установить время 30 минут.

Разогреть мультиварку с открытой крышкой 5 минут.

Влить растительное масло в емкость для приготовления.

Поместить туда мясные шарики и обжаривать с открытой крыкой 10 минут, перевернуть и продолжать обжаривать, поворачивая для получения равномерной корочки.

Залить томатный соус в емкость для приготовления (рецепт приготовления томатного соуса см. ниже). Посыпать тефтели сыром «Грюйер» и сыром «Моцарелла». Закрыть крышкой.

Выбрать в меню программу ЖАРИТЬ, установить время 30 минут, уровень давления выставить на отметку «0».

Время приготовления под крышкой – 30 минут.

Свиная вырезка с винным соусом

- **Режим:** жарить
- **Время:** 1 час

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Нежная свиная вырезка – 800 г
♦ Репчатый лук – 200 г
♦ Чернослив – 50 г
♦ Курага – 50 г
♦ Бекон – 9 ломтиков
♦ Портвейн – 0,5 стакана
♦ Оливковое масло, соль, перец по вкусу Для маринада:
♦ Портвейн – 2 стакана
♦ Розмарин – 2 веточки
♦ Оливковое масло – 3 ст. л.
♦ Мед – 1 ст. л.

Смешать все ингредиенты для приготовления маринада. Натереть цельный кусок свиной вырезки солью и перцем и поместить в готовый маринад на 4–5 часов.

Нарезать лук кольцами толщиной 0,5 см, разрезать чернослив и курагу пополам. Обсушить мясо бумажным полотенцем или салфеткой. Затем обернуть мясо ломтиками

бекона. Выбрать в меню программу ВЫПЕЧКА, установить время 30 минут.

Разогреть мультиварку с открытой крышкой в течение 5 минут.

Налить 2 ст. л. оливкового масла в емкость для приготовления.

Положить вырезку, завернутую в бекон, и обжаривать 10 минут с одной стороны, перевернуть, готовить до окончания программы без крышки, переворачивая, чтобы образовалась румяная корочка.

Выложить мясо на тарелку.

Выбрать в меню программу ЖАРИТЬ, установить время 1 час.

Разогреть мультиварку с открытой крышкой в течение 5 минут.

Налить оливковое масло на дно емкости для приготовления.

Добавить лук и пассеровать 5 минут.

Добавить обжаренную вырезку, чернослив и курагу.

Полить сверху портвейном. Накрыть крышкой. Установить уровень давления на отметку «1».

Время готовки под крышкой – 50 минут.

Совет:

• Перед подачей на стол нарежьте готовую вырезку тонкими кусочками и полейте соусом. Блюдо хорошо сочетается с рисовым гарниром.

Пряные куриные ножки

- **Режим:** обжарка – **время:** 15 минут
- **Режим:** выпечка – **время:** 35 минут
- **Режим:** томить – **время:** 40 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Куриные ножки – 8 шт.
♦ Розмарин – 4 веточки
♦ Репчатый лук – 3 шт.
♦ Чеснок – 10 зубчиков
♦ Оливковое масло – 6 ст. л.
♦ Красное вино – 1 стакан
♦ Черные маслины – 10 шт.
♦ Зеленые оливки – 10 шт.
♦ Томатный соус – 2 стакана
♦ Соль, перец по вкусу

Промыть куриные ножки под проточной водой. Обсушить бумажным полотенцем или салфетками.

Натереть солью и перцем.

Положить веточки розмарина на куриные ножки, обернуть их пищевой пленкой и оставить на 20 минут.

Нарезать лук и чеснок небольшими кусочками.

Выбрать в меню программу ОБЖАРКА, установить время 15 минут.

Разогреть мультиварку с открытой крышкой в течение 10 минут.

Влить растительное масло в емкость для приготовления. Поместить туда измельченные лук и чеснок, пассеровать без крышки.

Выложить подготовленные овощи в миску.

Выбрать в меню программу ВЫПЕЧКА, установить время 35 минут.

Налить 4 ст. л. оливкового масла в емкость для приготовления.

Положить в нее промаринованные куриные ножки и обжаривать их 10 минут, не переворачивая и не закрывая крышку.

Затем перевернуть и обжаривать еще 15 минут, подрумянивая ножки со всех сторон. Крышку не закрывать.

Влить красное вино и оставить выпариваться 10 минут, пока весь алкоголь не улетучится.

Добавить чеснок и лук, томатный соус и оливки в емкость для приготовления. Приправить солью и перцем, закрыть крышку.

Выбрать в меню программу ТОМИТЬ, установить время 40 минут и уровень давления «0».

Советы:

• Чтобы куриные ножки не испортились, во время маринования поместите их в прохладное место.

• Перед подачей к столу украсьте блюдо рубленой петрушкой.

Ягненок с артишоками

• **Режим:** выпечка – **время:** 15 минут

• **Режим:** жаркое – **время:** 65 минут + 10 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Мясо ягненка без костей – 700 г

♦ Репчатый лук – 1 шт.

♦ Помидоры – 450 г

♦ Консервированные артишоки – 400 г

♦ Томатная паста – 1 ч. л.

♦ Сахар – 1 ч. л.

♦ Белое вино – 150 мл

♦ Оливковое масло – 2 ч. л.

♦ Орегано – 2 ч. л.

♦ Оливки – 85 г Для маринада:

♦ Йогурт без добавок – 1 баночка

♦ Цедра 1 лимона

♦ Рубленый чеснок – 3 ст. л.

♦ Оливковое масло – 1 ч. л.

♦ Молотая зира – 1 ч. л.

♦ Соль, перец по вкусу

Порезать мясо ягненка на небольшие кусочки.

Тонко нашинковать лук. Нарезать помидор кусочками, равными по размеру кусочкам мяса. Слить жидкость из банки с артишоками.

Смешать все ингредиенты для маринада, поместить в него мясо, тщательно перемешать и оставить мариноваться на 1 час.

Выбрать в меню программу ВЫПЕЧКА, установить время 15 минут. Разогреть мультиварку с открытой крышкой в течение 5 минут. Налить 1 ст. л. оливкового масла в емкость для приготовления. Постоянно помешивая и поворачивая, обжарить кусочки мяса. Выложить на тарелку.

Выбрать в меню программу ЖАРКОЕ, установить время 1 час 5 минут.

Снова налить 1 ст. л. оливковое масло в емкость для приготовления. Добавить лук и пассеровать 5 минут до мягкости.

Положить мясо в емкость для приготовления, добавить томатную пасту и готовить в течение 5 минут.

Добавить вино и кипятить 5 минут с открытой крышкой. Добавить помидоры, сахар, орегано и оливки. Закрыть крышку. Установить уровень давлениея «1».

Время приготовления под крышкой – 50 минут.

После окончания приготовления открыть крышку, добавить артишоки и аккуратно перемешать.

Еще раз выбрать программу ЖАРКОЕ, установить время – 10 минут.

Готовить с открытой крышкой.

Совет:

• Если вы будете использовать в рецепте сухой молотый орегано, то возьмите половину от указанной порции.

Соусы

Соус для рагу

• **Режим:** обжарка

• **Время:** 40 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Свиной фарш – 100 г

♦ Говяжий фарш – 100 г

♦ Репчатый лук – 60 г

♦ Морковь – 40 г

♦ Сельдерей – 40 г

♦ Петрушка – 2 веточки

♦ Шалфей – 3 листика

♦ Оливковое масло – 2 ст. л.

♦ Красное вино – 0,5 стакана

♦ Томатная паста – 80 г

♦ Вода – 1 стакан

Выложить мясной фарш на бумажное полотенце, чтобы удалить из него остатки жидкости. Измельчить лук, морковь и сельдерей.

Порубить зелень.

Добавить к измельченным овощам.

Выбрать в меню программу ОБЖАРКА, установить время 40 минут.

Разогреть мультиварку в течение 10 минут с открытой крышкой. Налить оливковое масло на дно емкости для приготовления, положить туда же измельченные овощи и обжаривать их 5 минут, чтобы выпарить лишнюю влагу. Добавить весь фарш, травы, хорошо перемешать и обжаривать 3 минуты. Влить красное вино и кипятить 7 минут для выпаривания алкоголя.

Затем добавить томатную пасту и жарить еще 5 минут.

Влить воду, закрыть крышку и установить уровень давления на отметку «1».

Время приготовления под крышкой – 10 минут.

Томатный соус

- **Режим:** варить
- **Время:** 50 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Помидоры – 800 г

♦ Оливковое масло – 2 ст. л.

♦ Измельченный репчатый лук – 100 г

♦ Измельченный чеснок – 1 ч. л.

♦ Томатная паста – 0,5 стакана

♦ Нарезанный свежий тимьян, соль по вкусу

Сделать крестообразные надрезы на помидорах.

Бланшировать их в горячей воде несколько секунд и сразу опустить в холодную воду. Снять с помидоров кожицу, мякоть хорошо измельчить.

Выбрать в меню программу ВАРИТЬ, установить время 50 минут. Разогреть мультиварку в течение 10 минут с открытой крышкой. Налить оливковое масло на дно емкости для приготовления, положить туда лук, чеснок и пассеровать их в течение 2 минут. Добавить томатную пасту.

Обжаривать 5 минут и посолить.

Добавить мякоть помидоров и тимьян. Закрыть крышку. Установить давление на отметку «0».

Время готовки под крышкой – 30 минут.

Блюда из рыбы и морепродуктов

Треска с луком-пореем и томатами

• **Режим:** жаркое

• **Время:** 30 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Лук-порей – 35 г

♦ Помидоры черри – 2,5 стакана

♦ Филе трески – 4 шт. (200 г)

♦ Оливковое масло – 2 ст. л.

♦ Цедра лимона – 1 ст. л.

♦ Лимонный сок – 4 ст. л.

♦ Свежий тимьян – 4 веточки

♦ Соль, перец по вкусу

Порезать лук на кусочки по 0,7 см толщиной, очистить помидоры от веточек. Нарезать рыбу на куски по 2,5 см толщиной, удалить излишнюю жидкость с помощью бумажного полотенца.

Посолить и поперчить по вкусу.

Выбрать в меню программу ЖАРКОЕ, установить время 30 минут.

Разогреть мультиварку в течение 5 минут с открытой крышкой.

Налить 1 ст. л. оливкового масла на дно емкости для приготовления, добавить нарезанный лук, цедру лимона, 2 ст. л. лимонного сока, соль, перец, 1 веточку тимьяна и тушить 5 минут.

Добавить треску, помидоры черри, оставшийся тимьян, лимонный сок и цедру. Закрыть крышку, установить уровень давления на отметку «0».

Время приготовления под крышкой – 20 минут.

Совет:

• Вместо трески можно взять любую белую рыбу.

Филе палтуса в сливочном соусе с лимонами

• **Режим:** жаркое

• **Время:** 30 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Филе палтуса – 4 шт. (475 г)

♦ Сухое белое вино – 100 мл

♦ Лимон – 6 ломтиков

♦ Лимонный сок – 1 ст. л.

♦ Сливочное масло – 45 г

♦ Укроп – 2 веточки

♦ Измельченный репчатый лук – 2 ст. л.

♦ Соль, перец по вкусу

Натереть кусочки филе солью, перцем и свернуть рулетиком.

Выбрать в меню программу ЖАРКОЕ, установить время 30 минут. Разогреть мультиварку в течение 5 минут с открытой крышкой. Налить в емкость для приготовления белое вино.

Кипятить его 5 минут, пока алкоголь не испарится. Положить нарезанный лимон на дно емкости для приготовления. Сверху выложить рыбные рулетики. Закрыть крышку, установить уровень давления на отметку «0». Время готовки под крышкой – 20 минут. По завершении работы вынуть рулетики из емкости для приготовления. В емкомсть налить лимонный сок, масло, посолить, поперчить и перемешать. С помощью сита процедить полученный соус и полить им рыбные рулетики. Сверху посыпать укропом и измельченным луком.

Совет:

• Если соус покажется вам слишком кислым, учитывая присутствие в нем лимонного сока, добавьте немного сливок. Это смягчит его вкус.

Мидии в белом вине

• **Режим:** томить

• **Время:** 50 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Мидии – 1 кг

♦ Репчатый лук – 1 шт.

♦ Чеснок – 4 зубчика

♦ Острый перец – 1 стручок

♦ Сливочное масло – 5 ст. л.

♦ Белое сухое вино – 1, 5 стакана

♦ Лавровый лист – 1 шт.

♦ Вода – 2 стакана

Тщательно промыть мидии.

Измельчить лук, порезать чеснок.

Разломать острый перец на несколько частей.

Выбрать в меню программу ТОМИТЬ, установить время 50 минут.

Разогреть мультиварку 5 минут с открытой крышкой.

Положить 1 ст. л. масла в емкость для приготовления, подождать, пока оно растает.

Добавить чеснок, лук и пассеровать 3 минуты.

Налить белое вино, кипятить 5 минут, пока алкоголь не испарится. Добавить мидии, острый перец, лавровый лист и воду.

Закрыть крышку, установить уровень давления на отметку «0». Время готовки под крышкой – 30 минут.

По окончании приготовления переложить мидии на блюдо.

Добавить в емкость оставшееся масло, тщательно перемешать и полить мидии готовым соусом.

Советы:

• Добавляйте мидии в чашу мультиварки только после того, как алкоголь полностью испарится, иначе может остаться кислый привкус. Внимательно следите за временем их приготовления.

• Перед подачей украсьте блюдо измельченной петрушкой.

Паэлья с морепродуктами

• **Режим:** каша

• **Время:** 40 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Вода – 0,75 стакана

♦ Шафран – 1 ч. л.

♦ Репчатый лук – 1 шт.

♦ Красный болгарский перец – 1 шт.

♦ Измельченный чеснок – 1 ч. л.

♦ Белое вино – 2,5 ст. л.

♦ Коктейль из морепродуктов – 500 г

♦ Рис – 300 г (лучше взять круглый сорт)

♦ Куриный бульон – 3,5 стакана

♦ Соль, оливковое масло, рубленая петрушка по вкусу

Замочить шафран в воде, пока вода не станет желтой.

Процедить и перелить эту воду в миску.

Промыть рис, удалить излишки влаги.

Если морепродукты заморожены, разморозить их и тщательно слить жидкость.

Нарезать лук крупными кусочками. Нарезать болгарский перец кусочками 1х3 см. Подогреть куриный бульон.

Выбрать в меню программу КАША, установить время 40 минут. Разогреть мультиварку в течение 5 минут с открытой крышкой. Налить оливковое масло в емкость для приготовления, поместить в нее лук, чеснок и пассеровать 3 минуты.

Залить воду, настоянную на шафране, положить рис и тушить 2 минуты. Посолить.

Добавить куриный бульон, белое вино, болгарский перец, морепродукты.

Закрыть крышку, установить давление на отметку «0».

Время готовки под крышкой – 30 минут.

После приготовления добавить 0,5 ст. ложки оливкового масла. Украсить петрушкой.

Гарниры

Ризотто с грибами

• **Режим:** каша

• **Время:** 50 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Рис – 1 стакан

♦ Сухие белые грибы – 15 г

♦ Чеснок – 1 зубчик

♦ Свежие грибы (шампиньоны, вешенки, подберезовики) – 130 г

♦ Куриный бульон – 3 стакана

♦ Измельченный репчатый лук – 50 г

♦ Сухой тимьян – 1 ч. л.

♦ Сухое белое вино – 30 мл

♦ Оливковое масло – 1 ст. л.

♦ Тертый сыр «Пармезан» – 40 г

♦ Петрушка, сливочное масло, соль, перец по вкусу

Промыть рис и обсушить. Залить сухие грибы водой, дать настояться, удалить излишки влаги. Измельчить белые грибы и чеснок.

Порезать свежие грибы на кусочки по 0,7 см. Подогреть куриный бульон.

Выбрать в меню программу КАША, установить время 50 минут.

Разогреть мультиварку в течение 5 минут с открытой крышкой.

Положить немного сливочного масла в емкость для приготовления, дать ему растаять. Добавить лук и чеснок и пассеровать 5 минут.

Добавить грибы, тимьян и тушить еще 5 минут.

Добавить рис, белое вино. Оставить тушиться на 10 минут, пока весь алкоголь не испарится.

Влить куриный бульон, закрыть крышку, установить давление на отметку «0». Время готовки под крышкой – 20 минут.

По завершении полить блюдо оливковым маслом, тщательно перемешать и посыпать тертым сыром «Пармезан» и рубленой петрушкой.

Посолить и поперчить.

Советы:

• Готовое ризотто можно полить не оливковым, а сливочным маслом.

• В рецепте можно использовать любые грибы по вашему вкусу.

• Для приготовления бульона можно использовать куриные кубики.

Рататуй по-французски

• **Режим:** жаркое

• **Время:** 1 час

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Репчатый лук – 25 г
♦ Красный болгарский перец – 180 г
♦ Желтый болгарский перец – 180 г
♦ Чеснок – 3 зубчика
♦ Баклажаны – 140 г
♦ Цукини – 400 г
♦ Цельные консервированные томаты – 400 г
♦ Оливковое масло – 3 ст. л.
♦ Рубленая зелень петрушки – 2 ст. л.
♦ Томатный соус – 0,5 стакана
♦ Бальзамический уксус – 1 ч. л.
♦ Соль, перец по вкусу

Нарезать лук кубиками со стороной 1,5 см, удалить семена из перца и нарезать такими же кубиками.

Измельчить чеснок. Нарезать баклажаны и цукини кубиками со стороной 1 см.

Слить маринад из помидоров, удалит сердцевину, семена и нарезать крупными кусками.

Выбрать в меню программу ЖАРКОЕ, установить время 1 час.

Разогревать мультиварку в течение 5 минут с открытой крышкой.

Налить оливковое масло в емкость для приготовления, добавить лук, чеснок и петрушку, пассеровать 5 минут.

Добавить 0,25 ч. л. соли, перец, баклажаны, цукини и тушить 5 минут.

Добавить консервированные томаты, томатный соус и тщательно перемешать.

Закрыть крышку, установить давление на отметку «0».

Время приготовления под крышкой – 40 минут.

По окончании приготовления посолить, поперчить по вкусу, добавить бальзамический уксус и тщательно перемешать.

Минестроне

• **Режим:** варить
• **Время:** 1 час

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Цукини – 400 г
♦ Репчатый лук – 50 г
♦ Помидоры – 100 г
♦ Картофель – 100 г
♦ Макароны – 80 г
♦ Белокочанная капуста – 40 г
♦ Морковь – 40 г
♦ Сельдерей – 20 г

♦ Бекон – 10 ломтиков
♦ Чеснок – 2 зубчика
♦ Петрушка – 4 веточки
♦ Куриный бульон – 8 стаканов
♦ Цельные консервированные помидоры – 6 шт.
♦ Тертый сыр «Пармезан» – 2 ст. л.
♦ Соль, перец по вкусу

Порезать цукини, лук, помидоры, картофель, капусту, морковь и сельдерей на кубики стороной 7–8 мм.

Измельчить бекон, чеснок и петрушку.

Нарезать консервированные помидоры толстыми ломтиками. Подогреть куриный бульон.

Выбрать в меню программу ВАРИТЬ, установить время 1 час. Разогревать мультиварку в течение 10 минут с открытой крышкой. Положить бекон в емкость для приготовления. Тушить 5 минут. Положить лук и измельченный чеснок, пассеровать 3 минуты. Когда лук станет прозрачным, добавить оставшиеся овощи и консервированные томаты. Тушить 15 минут. Добавить макароны и куриный бульон. Закрыть крышку, давление установить на отметку «0». Время приготовления под крышкой – 20 минут.

По завершении программы посыпать готовое блюдо петрушкой и тертым «Пармезаном». Посолить и поперчить по вкусу.

Совет:

• Для приготовления бульона можно использовать куриные кубики.

Спаржа с сыром и грибами

• **Режим:** жарить
• **Время:** 40 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Лук-порей – 250 г
♦ Спаржа – 250 г
♦ Грибы шиитаке (только шляпки) – 70 г
♦ Сыр «Эмменталь» – 110 г
♦ Яйца – 8 шт.
♦ Сливочное масло – 2 ст. л.
♦ Соль, перец по вкусу

Порезать лук колечками толщиной 1 см, почистить спаржу, нарезать ее кусочками по 2 см в длину.

Нарезать шляпки грибов шиитаке.

Порезать сыр «Эмменталь» кубиками со стороной 1 см.

Разбить яйца в глубокую миску, добавить сыр, соль, перец и тщательно перемешать.

Выбрать в меню программу ЖАРИТЬ, установить время 40 минут.

Разогреть мультиварку в течение 5 минут с открытой крышкой. Положить сливочное масло на дно емкости для приготовления, чтобы оно растаяло. Добавить лук-порей и пассеровать 3 минуты. Положить спаржу и грибы, немного посолить, тушить 7 минут. Добавить взбитое яйцо с сыром и тщательно перемешать. Закрыть крышку, установить давление на отметку «1».

Время приготовления под крышкой – 20 минут.

Советы:

• Готовое блюдо можно дополнительно посыпать тертым сыром «Пармезан».

• К блюду рекомендуется подавать томатный соус.

Паста с брокколи и анчоусами

• **Режим:** обжарка – **время:** 20 минут

• **Режим:** каша – время: 20 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Макаронные изделия (ушки) – 200 г

♦ Капуста брокколи – 1 головка

♦ Цветная капуста – 1 головка

♦ Чеснок – 2 зубчика

♦ Анчоусы – 4 шт.

♦ Острый перец – 2 шт.

♦ Сливочное масло – 45 г

♦ Куриный бульон – 2,5 стакана

♦ Тертый сыр «Пармезан» – 30 г

♦ Соль, перец по вкусу

Разобрать цветную капусту и брокколи на соцветия. Ножку от брокколи мелко порезать.

Измельчить чеснок и анчоусы. Руками разделить острый перец на 2 части.

Подогреть куриный бульон. Выбрать в меню программу ОБЖАРКА, установить время 20 минут.

Разогреть мультиварку в течение 5 минут с открытой крышкой.

Растопить сливочное масло в емкости для приготовления, затем добавить чеснок, острый перец и тушить 3 минуты до появления аромата. Добавить нашинкованную ножку от капусты брокколи и анчоусы, пассеровать 2 минуты.

Добавить соцветия брокколи и цветной капусты. Пассеровать еще 5 минут.

По окончании программы ОБЖАРКА в емкость для приготовления добавить куриный бульон, закрыть крышку и

установить давление на отметку «0».

Выбрать в меню программу КАША, установить время 20 минут.

По завершении приготовления добавить тертый «Пармезан», посолить, поперчить и взбить блендером.

Советы:

• Для улучшения вкуса блюда вместе с сыром добавьте в пасту немного оливкового масла.

• Для приготовления бульона можно использовать куриные бульонные кубики.

Овощная лазанья

• **Режим:** обжарка – **время:** 20 минут

• **Режим:** жарить – **время:** 30 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Лазанья – 3 листа

♦ Баклажан – 1 шт.

♦ Цукини – 1 шт.

♦ Помидоры – 500 г

♦ Тертый сыр «Пармезан» – 50 г

♦ Замороженный сыр «Моццарелла» – 100 г

♦ Томатный соус – 1 стакан

♦ Оливковое масло – 1 ст. л.

♦ Базилик – 5 листиков

♦ Соль, перец по вкусу

Срезать заднюю часть с плодоножкой у баклажанов и цукини. Нарезать их соломкой толщиной 1 см, посыпать солью, перцем и оставить на 20 минут мариноваться.

Нарезать сыр «Моцарелла» и очищенные от кожицы помидоры толстыми ломтиками. Руками разломать листы лазаньи пополам.

Выбрать в меню программу ОБЖАРКА, установить время 20 минут.

Разогревать мультиварку в течение 10 минут с открытой крышкой.

Налить в емкость для приготовления оливковое масло.

Тщательно обжарить цукини и баклажаны.

Затем выложить овощи на тарелку.

Положить слоями цукини, томатный соус, сыр «Пармезан», сыр «Моцарелла», листы лазаньи, нарезанные помидоры, сыр «Моцарелла», баклажаны в несколько слоев, сверху посыпать сыром «Пармезан». Закрыть крышку.

Выбрать в меню программу ЖАРИТЬ, установить время 30 минут и уровень давления на отметку «2». Время готовки под крышкой – 30 минут. По завершении приготовления выложить

лазанью на блюдо и украсить листьями базилика.

Совет:

• Можно поменять последовательность слоев, однако следует учитывать, что над листами лазаньи должны лежать продукты с большим содержанием жидкости (томаты или томатная паста).

Макароны с сыром

• **Режим:** разогрев – **время:** 22 минуты

• **Режим:** томить – **время:** 30 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Сыр «Чеддер» – 170 г

♦ Молоко – 200 мл

♦ Макароны – 160 г

Для соуса «Бешамель»:

♦ Сливочное масло – 20 г

♦ Пшеничная мука – 20 г

♦ Мускатный орех, соль, перец по вкусу

Нарезать сыр «Чеддер» небольшими кусочками.

Подогреть молоко.

Приготовление соуса «Бешамель»: нажать клавишу РАЗОГРЕВ и прогреть мультиварку в течение 10 минут с открытой крышкой.

Положить масло в емкость для приготовления. Когда масло растопится, постепенно добавить муку и постоянно помешивать ее (используйте силиконовую лопатку для помешивания и растирания комочков).

Варить, периодически помешивая, до появления блеска и орехового запаха. Изменить время приготовления. Установить 7 минут (дольше готовить соус нельзя, иначе появится неприятный мучной привкус).

После этого понемногу влить в мучную смесь молоко, хорошо растирая смесь лопаткой. Помешивая, готовить до звукового сигнала.

Соус должен быть густым и однородным. Приправить мускатным орехом, солью и перцем. Хорошо перемешать.

Добавить макароны и молоко в емкость для приготовления и перемешать.

Посыпать сыром «Чеддер» и закрыть крышку.

Выбрать в меню программу ТОМИТЬ, установить время 30 минут, давление на отметку «1».

По завершении приготовления выждать 10 минут прежде, чем открыть крышку.

Посолить и поперчить по вкусу.

Десертные блюда

Шоколадно-облепиховые маффины

• **Режим:** выпечка

• **Время:** 1 час 10 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Сливочное масло – 75 г

♦ Сахар – 100 г

♦ Замороженная облепиха – 50 г

♦ Мука – 80 г

♦ Яйцо – 1 шт.

♦ Пекарский порошок – 0,5 ч. л.

♦ Пшеничная мука – 1 ст. л. (для ягод)

♦ Ванильная эссенция – 1 ч. л.

♦ Шоколадная стружка – 40 г

♦ 4 алюминиевые формочки для маффинов

Заранее подготовить масло и яйцо, чтобы их температура сравнялась с комнатной.

Смешать пекарский порошок и муку, просеять смесь.

Хорошо размороженные ягоды обсушить и обвалять в муке.

Растереть сливочное масло, постепенно вмешивая в него сахар.

Когда сахар растворится, добавить яйцо, ванильную эссенцию и тщательно перемешать.

В несколько приемов добавить мучную смесь, вмешивая ее лопаткой. Затем добавить шоколадную стружку и вновь перемешать.

Поместить половину приготовленного теста в формочки, разложить в них ягоды, слегка утапливая их в тесто пальцем, и положить сверху оставшееся тесто. Формочки должны быть заполнены на две трети.

Выбрать в меню программу ВЫПЕЧКА, установить время 1 час 10 минут.

Разогреть мультиварку 10 минут с открытой крышкой.

Поставить формочки в емкость для приготовления, закрыть крышку и установить давление на отметку «0».

Советы:

• Не заполняйте формочки тестом доверху, чтобы маффины не слиплись.

• Не вмешивайте ягоды в тесто, если хотите, чтобы они остались целыми.

Рисовый пудинг с кокосовым молоком

• **Режим:** каша

• **Время:** 30 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Рис – 200 г

♦ Сливки – 125 г

♦ Кокосовое молоко – 800 мл

♦ Сахар – 115 г

Насыпать рис в сито и промыть под проточной водой. Поставить сито на кастрюлю, чтобы вода полностью стекла.

Поместить сливки в холодильник для охлаждения.

Положить рис, кокосовое молоко и сахар в емкость для приготовления. Тщательно перемешать, закрыть крышку.

Выбрать в меню программу КАША, установить время 30 минут, уровень давления «0». По окончании приготовления открыть крышку, еще раз тщательно перемешать готовое блюдо и дать немного остыть. Взбить сливки венчиком.

Смешать взбитые сливки с рисовым пудингом.

Советы:

• Сливки лучше взбиваются, когда они холодные.

• Для получения ванильного аромата можно украсить блюдо стручками ванили. Для этого разрежьте стручки ванили и удалите из них семена.

Яблочный десерт

• **Режим:** варить

• **Время:** 30 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Яблоки – 5 шт. (900 г)

♦ Лимонный сок – 2 ст. л.

♦ Кальвадос (яблочный бренди) – 1 ст. л.

♦ Сахар – 70 г

♦ Молотая корица – 0,25 ч. л.

Почистить яблоки от кожуры, удалить семенные коробочки. Нарезать яблоки кубиками со стороной 2,5 см.

Поместить все в емкость для приготовления. Закрыть крышку.

Выбрать в меню программу ВАРИТЬ, установить время 30 минут, уровень давления на отметку «1».

Советы:

• Количество бренди можно изменять по вкусу.

• Яблочный десерт по этому рецепту можно использовать как самостоятельное блюдо или как начинку для пирогов.

Малиновое варенье

• **Режим:** выпечка

• **Время:** 30 минут

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Замороженная малина – 230 г

♦ Сахар – 1 стакан

♦ Лимонный сок – 1 ст. л.

Если ягоды малины немного слиплись, нужно слегка разморозить их, чтобы можно было разделить их руками или

ложкой.

Поместить все ингредиенты в емкость для приготовления, аккуратно перемешать и закрыть крышку.

Выбрать в меню программу ВЫПЕЧКА, установить время 30 минут, уровень давления на отметку «0».

После сигнала об окончании аккуратно перемешать.

Советы:

• Малиновое варенье можно подавать с йогуртом.

• Для длительного хранения горячее варенье нужно переложить в стеклянную банку и герметично закатать крышками.

Мультиварка PANASONIC

• ОБЗОР МОДЕЛЕЙ МУЛЬТИВАРОК PANASONIC
• КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ ДЛЯ МУЛЬТИВАРОК PANASONIC

Мультиварки – изобретение сравнительно молодое.

Всего несколько лет назад в стремлении автоматизировать основной кухонный процесс – приготовление еды – инженеры компании Рапазошс снабдили рисоварку электроникой и представили на суд потребителя «чудо-кастрюльку» под названием ***multicook*** («мультиварка»).

Готовить в мульварках было намного проще: заложили продукты, выставили программу и все, вы свободны – мультиварка сама все приготовит, отключится, да еще и еду будет поддерживать в теплом состоянии.

Кроме того, чаша с тефлоновым антипригарным покрытием позволяет готовить без масла и жира.

Благодаря всем этим возможностям в сочетании с неизменно высоким качеством от Рапазошс очень скоро мультиварки завоевали бешеную популярность.

Особенно благодарными за это изобретение были молодые мамы: мало того, что готовится здоровая для ребенка еда на пару и без жира, так еще и их участие в этом процессе самое минимальное.

Следом за японской компанией мультиварки стали выпускать почти все производители бытовой техники.

В погоне за благосклонностью покупателей компании снабжали мультиварки всеми мыслимыми функциями и возможностями, продумывали до мелочей все нюансы их использования и ухода, разрабатывали все новые и новые дизайны.

Мультиварки Panasonic: обзор моделей

Модельный ряд мультиварок Panasonic не очень большой. На данный момент в магазинах можно найти всего две модели: SR-TMH 10 и SR-TMB 18. Различаются они только объемом чаши и потребляемой мощностью.

От мощности зависит скорость разогрева содержимого чаши и, следовательно, время приготовления.

Модель SR-TMH 10 мощностью 450 Вт и чашей в 2,5 литра подходит для одного-двух человек. Стоит она примерно 140–150 долларов.

Вторая модель SR-TMB 18 имеет мощность 670 Вт и объем чаши 4,5 литра – вариант для стандартной семьи. Стоит она примерно 170–180 долларов.

На этом различия между ними и заканчиваются. Чаши изготовлены из алюминия и имеют тефлоновое покрытие.

Теперь непосредственно о том, что умеют делать эти мультиварки.

Они имеют 6 автоматических режимов приготовления:

- гречка (для приготовления рассыпчатых каш)
- молочная каша
- плов
- тушение
- пароварка
- выпечка.

Кроме того, на заданной программе можно самостоятельно устанавливать время приготовления.

Отдельного режима «Суп» для приготовления первых блюд в мультиварка Рапазошс нет, но вполне можно приспособиться готовить борщи и супы на режиме «Тушение».

Из полезных функций есть отсрочка приготовления вплоть до 24 часов, поддержание еды теплой в течение 13 часов и приготовление к заданному времени.

Как таковой технологии 3D-нагрева нет, но в крышке имеется тэн, который используется при некоторых режимах (например, при выпечке).

Готовить под давлением тоже нельзя.

В комплекте идет ложка, мерный стаканчик, корзина для готовки на пару (стимер).

Достоинства и недостатки мультиварок Panasonic

Основное свое предназначение мультиварка Panasonic выполняет на «отлично». Все механизмы работают четко, нет никаких проблем с электроникой. Особых претензий к готовым блюдам тоже нет.

Некоторые жалуются на убежавшее молоко или пригоревшую кашу, но в такой проблеме можно обвинять и обычную плиту.

К функциональности и эргономике нареканий на первых порах тоже не было, но, по мере совершенствования моделей конкурентов, все более привередливым потребителям стало не нравиться, к примеру, то, что крышка не снимается, затрудняя тем самым уход.

Слабым местом у мультиварок Panasonic является чаша. Ее тефлоновое покрытие, несмотря на бережный уход, все-таки со временем портится. А новая чаша для Panasonic стоит почти половину стоимости новой мультиварки.

При этом выпускаются чаши только с тефлоном, а с более качественным и прочным керамическим покрытием пока нет.

Таким образом, можно сделать вывод о том, что мультиварки Panasonic оказались такими популярными во-первых, благодаря имени и репутации своего производителя, а во-вторых, благодаря тому, что они первыми появились на рынке.

На данный момент по такой цене другие, менее именитые бренды, предлагают не менее качественные «чудо-кастрюльки», но с куда большими возможностями, интересным дизайном и более качественной чашей.

А Panasonic постепенно уступает пальму первенства в этом виде бытовой техники другим маркам.

Итак, подведем итоги.

ДОСТОИНСТВА

• Современный микропроцессор обеспечивает 6 режимов работы мультиварки: полностью автоматический – рассыпчатые каши, плов, молочные каши и управляемые автоматические – тушение, выпечка и варка на пару.

• Интеллектуальный клапан мультиварки *Panasonic SR-TMH 18* обеспечивает циркуляцию пара внутри кастрюли и выводит его излишек наружу, предотвращая «убегание».

• Вместительная кастрюля на 4,5 литра с удобной формой дна.

• Специальная вогнутая конструкция крышки гарантирует

своевременное удаление конденсата.

• В комплект входит контейнер-пароварка для приготовления блюд на пару.

• Таймер отсрочки до 13 часов позволит получить готовое блюдо к нужному часу. Но если ваши планы изменились, не волнуйтесь: мультиварка ***Panasonic SR-TMH 18*** не подведет и в этом случае. Она не просто выключится после окончания приготовления, а перейдет в режим подогрева (точнее, сохранения блюда горячим) и 12 часов ваш обед будет дожидаться вас горячим!

• Небольшие размеры мультиварки – 276x274x275 и вес – 2,8 кг.

• В комплекте идет книга рецептов для приготовления еды в мультиварке данной модели.

• Свободно вынимаются все клапаны и каплесборники (вся мультиварка и поверхность вокруг нее при открытии крышки сухие).

• Время автоподогрева 12 часов, отсрочка таймера 13 часов.

• Удобная форма дна кастрюли (без округлости).

НЕДОСТАТКИ

• Нет подсветки дисплея.

• Нет замены кастрюли (новая чаша стоит дорого).

• Покрытие кастрюли нежное, даже от деревянной лопатки или мясных костей могут оставаться царапины.

• Цена… На сегодняшний день по более дешевой цене можно приобрести более функциональные мультиварки не столь раскрученных брендов.

Режимы приготовления в мультиварке Panasonic SR-TMH 18

Режим ГРЕЧКА

Режим предназначен для приготовления гарниров из любой крупы – гречки, риса, пшена, перловки. Причем режим используется как для приготовления рассыпчатых гарниров, так и для приготовления каш с мясом, грибами, луком, сметаной и т. д.

Также этот режим прекрасно подходит для приготовления гарниров из гороха и фасоли (только необходимо заранее их замочить).

Основной принцип работы этого режима заключается в испарении жидкости. Как только жидкость выпарилась, т. е. впиталась в продукт, программа выключается и переходит в подогрев. Поэтому количеством добавляемой жидкости можно регулировать рассыпчатость и плотность готового продукта. Для любителей таких завтраков эти гарниры можно запрограммировать с вечера на утро.

Режим ПЛОВ

Разработчики мультиварки предполагали, что этот режим будет использоваться только для приготовления плова: с мясом, с овощами, с морепродуктами, с сухофруктами и т. д.

Принцип работы этого режима основан тоже на принципе выпаривания жидкости, но еще добавлена функция более интенсивного зажаривания в последние 5-10 минут программы.

Плов получается не просто впитавшим жидкость, но подсушенный и с поджаристой корочкой нижнего слоя из мяса и лука.

Исходя из этого, пытливый ум владельцев мультиварки методом «научного тыка» дошел до осознания, что на данном режиме ПЛОВ можно готовить много разнообразных блюд – например, печеный картофель: поджаристый, с румяной корочкой, ну прямо как из печи!

Или можно приготовить макароны по-флотски.

Или поджаристые с золотистой корочкой пельмени.

Не верите?! А зря! Сначала программа проваривает, выпаривает влагу, а потом красиво зажаривает нижнюю корочку. Каждый день владельцы мультиварок неожиданно открывают для себя новые возможности этого режима.

Режим МОЛОЧНАЯ КАША

На взгляд многих хозяек – это самый удобный режим, т. к. позволяет с вечера забросить в мультиварку крупу, молоко или

воду, назначить себе время завтрака с помощью таймера – и включить кнопку. А утром в назначенное время вас ждет горячая ароматная вкусная каша.

Таким образом можно приготовить каши из абсолютно любой крупы: из цельных зерен овса, из риса, из хлопьев, из молотой ячневой или кукурузной крупы, а так же из всех классических круп.

Также можно добавлять в каши тыкву, изюм и другие добавки.

На правой стороне дисплея расположены программы, при использовании которых нужно самому планировать и выставлять время приготовления блюд.

Режим ВЫПЕЧКА

На данном режиме с одинаковым успехом можно печь бисквиты, кексы, пироги с разнообразными начинками (как открытые, так и закрытие), запеканки из творога, овощей и т. д.

Кроме этого режим ВЫПЕЧКА используется для стандартной жарки продуктов: великолепно поджаривается курица (как целиком, так и порубленная на кусочки), картофель, котлетки и т. д.

Жарить можно и с открытой, и с закрытой крышкой.

Полностью исключено разбрызгивание масла и сока.

Так же на режиме ВЫПЕЧКА можно приготовить поджарку для супа, или подрумянить мясо перед тушением, или поджарить овощи.

Режим ТУШЕНИЕ

Невозможно даже припомнить все, что можно приготовить на этом режиме. Придуман он был для тушения всех видов продуктов.

Этот режим предполагает не выкипание, а длительное томление продукта при определенной температуре.

Он идеально подходит для варки супов, борщей. Супы получаются томленными и прозрачными.

Этот режим тушит цельные крупные куски мяса до состояния нежнейшей буженины.

Этот режим позволяет сварить прозрачный холодец, не прилагая никаких усилий, а только забросив продукты.

Этот режим дает возможность приготовить топленое молоко и много-много другого.

Режим «Тушение» идеально подходит для продуктов с длительным сроком приготовления: уходя утром из дома можно забросить в чашу мультиварки сразу все продукты предполагаемого блюда, а микропроцессор сам сделает так, что продукты одновременно придут в готовность, не переварившись:

и капуста, и замороженное мясо.
На этой же программе можно разогревать приготовленные ранее продукты, если подогрев был вами отключен или блюдо осталось назавтра.

Режим ВАРКА НА ПАРУ

Очень удобная программа для приготовления диетических блюд – овощи на пару, котлетки на пару, рыбка на пару, манты, пельмени, вареники, овощи для винегрета, варка яиц в корзинке для пара.

И еще очень много разнообразных блюд.

Помимо готовки, данную программу можно использовать для разогрева пищи: жидких продуктов прямо в кастрюльке, а порционных – в корзинке для пара.

Коллекция рецептов для мультиварок PANASONIC

Первые блюда

Гороховый суп с копчеными колбасками

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Горох – 500 г
♦ Копченые колбаски – 500 г
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Картофель – 3 шт.
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Масло для жарки – 2 ст. л.
♦ Соль, перец горошком, лавровый лист по вкусу

Горох хорошо промыть, залить холодной водой и оставить замачиваться. В это время, лук очистить и мелко нарезать. В чашу налить растительное масло, мультиварку включить в режим ВЫПЕЧКА и положить жариться лук.

Морковь очистить и натереть на крупной терке.

Морковь добавить к луку. Жарить поджарку для горохового супа в мультиварке с открытой крышкой 10 минут.

Картофель очистить, нарезать кубиками, поместить в мультиварку. Копчености нарезать кубиками, добавить в мультиварку.

Залить водой продукты до максимальной отметки.

Закрыть крышку мультиварки, выбрать режим ТУШЕНИЕ, установить таймер на 1 час 30 минут.

Подавать суп с гренками из черного хлеба.

Суп гороховый с копчеными крылышками

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Картошка – 3–4 шт.
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Репчатый лук – 1 шт.
♦ Копченые куриные крылышки – 6–7 шт.
♦ Горох – 1,5 мерного стакана из комплекта к мультиварке
♦ Соль, специи, лавровый лист по вкусу

На режиме ВЫПЕЧКА установить время 65 минут и обжарить лук, затем морковь.

Пока обжариваются овощи (это займет 15 минут), подготовить картошку, горох, крылья.

Затем, не выключая мультиварку, быстро положить в чашу горох, крылышки, картошку, соль, специи, лавровый лист и залить кипяченую горячую воду, после чего закрыть крышку и

продолжать варить суп в выбранном режиме.

При подаче посыпать рубленой зеленью.

Гороховый суп с шампиньонами и свининой

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Шампиньоны – 300 г
♦ Мякоть свинины – 350 г
♦ Репчатый лук – 1 шт.
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Горох – 2 мерных стакана из комплекта к мультиварке
♦ Картошка – 3–4 шт.
♦ Горячая кипяченая вода – 1,5 л
♦ Лавровый лист, соль по вкусу
♦ Масло растительное для обжарки

Замочить горох.

В кастрюльку мультиварки налить растительное масло и поместить мясо.

Включить режим ВЫПЕЧКА, установить время на 60 минут.

Через 10 минут положить в чашу нарезанные соломкой грибы, немного посолить, перемешать и закрыть крышку.

Через 20 минут положить нашинкованный лук и тертую морковь. Время от времени помешивать.

Когда продукты в чаше будут готовы, добавить к ним картошку, горох, лавровый лист, соль по вкусу, налить воду, снова установить режим ВЫПЕЧКА на 30 минут, крышку закрыть и варить суп до готовности.

Рассольник

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Перловка – 1 мерный стакан из комплекта к мультиварке
♦ Картошка – 3–4 шт.
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Репчатый лук – 1 шт.
♦ Огурцы соленые или маринованные – 3 шт.
♦ Мясо – 500 г
♦ Соль по вкусу

Налить в мультиварку горячую кипяченую воду, положить мясо, посолить и установить режим ТУШЕНИЕ на 1 час.

Пока мясо варится, перловку замочить в воде.

Затем сделать обжарку лука и моркови (можно воспользоваться сковородкой).

Когда мясо будет готово, положить в чашу овощную зажарку, перловку, картошку, огурцы. При необходимости подсолить и установить режим ТУШЕНИЕ на 1 час (если потребуется, на 1,5 часа).

Суп с фрикадельками

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Фарш свиной – 300 г
♦ Репчатый лук – 1 шт.
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Растительное масло (для обжарки) – 25 г
♦ Картофель – 4–5 шт.
♦ Соль, перец, зелень по вкусу

Обжарить лук и морковь на растительном масле в режиме ВЫПЕЧКА в течение 15 минут, затем выключить.

Добавить в чашу нарезанный картофель, залить горячей водой, включить на 2 минуты режим ВАРКА НА ПАРУ, чтобы вода закипела.

Затем включить режим ТУШЕНИЕ на 1 час и положить в кипящую воду предварительно сформованные из фарша фрикадельки. Добавить специи, закрыть крышку и ждать окончания режима.

Суп с красной чечевицей

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Куриная грудка или окорочок – 300–400 г
♦ Репчатый лук – 1 шт.
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Картофель – 2 шт.
♦ Помидор – 1 шт.
♦ Чечевица – 1 мерный стакан из комплекта к мультиварке
♦ Соль – 2 ч. л.
♦ Вода – 2,5 л
♦ Зелень (укроп, петрушка) по вкусу
♦ Растительное масло для обжарки

В кастрюльку мультиварки налить растительное масло и обжарить в режиме ВЫПЕЧКА нашинкованный лук, затем тертую морковь. Положить кусочки мяса и немного потушить.

Мультиварку выключить.

Налить воду, положить остальные продукты, включить режим ТУШЕНИЕ и установить время 1 час.

После сигнала об окончании приготовления добавить рубленую зелень.

Закрыть крышку и оставить на 5-10 мин в режиме ПОДОГРЕВ.

Лагман

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Мясо баранины или говядины – 500 г
♦ Лапша – 300 г
♦ Томатная паста – 100 г (можно заменить 2 крупными свежими помидорами)
♦ Лук репчатый – 1 шт.

♦ Вода или бульон – 2,5 л
♦ Морковь крупная – 1 шт.
♦ Болгарский перец – 1 шт.
♦ Картофель – 2 шт.
♦ Редька – 0,5 шт.
♦ Растительное масло (для обжарки) – 25 г
♦ Чеснок, соль, специи, пряности по вкусу

Положить нарезанную морковь, лук, чеснок в чашу мультиварки и обжарить на растительном масле в течение 5-10 минут в режиме ВЫПЕЧКА.

Положить мясо и продолжать обжаривать, пока оно не изменит свой цвет на более светлый.

Добавить редьку, картошку, помидоры и перец с томатной пастой. Залить водой, приправить, посолить и выставить режим ТУШЕНИЕ на 1 час.

В отдельной емкости отварить лапшу для лагмана.

При подаче к столу выложить лапшу в тарелку, а сверху налить лагман из мультиварки и присыпать свежей зеленью.

Суп с гречкой

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Картошка – 3–4 шт.
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Репчатый лук – 1 шт.
♦ Перец болгарский сладкий – 1 шт.
♦ Мясо – 400 г
♦ Гречка – 1 мерный стакан из комплекта к мультиварке
♦ Растительное масло (для обжарки) – 25 г
♦ Соль, лавровый лист, специи по вкусу

Обжарить лук, морковь и перец на растительном масле в чаше мультиварки в режиме ВЫПЕЧКА в течение 10–15 минут.

Туда же положить мясо и продолжать обжаривать до полуготовности (так оно получится мягче, чем сразу при отваривании в воде).

На всю обжарку в режиме ВЫПЕЧКА потребуется 50 минут. Когда режим выключится, положить картошку, гречку, соль, лавровый лист, специи, залить водой и установить режим ТУШЕНИЕ на 1,5 часа.

Вторые блюда и гарниры

Лечо (холодная закуска)

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Сладкий болгарский перец – 5–6 шт.
♦ Репчатый лук – 4–5 шт.
♦ Томатное пюре – 1 л
♦ Растительное масло – 80 мл

♦ Соль – 1 ч. л.
♦ Сахар – 2 ст. л.
♦ Уксус столовый – 15 мл
♦ Перец черный горошком – 3 г
♦ Лавровый лист – 1–2 шт.

Перец, лук очистить, нарезать дольками. Положить в кастрюлю мультиварки перец, лук, томат, соль, сахар, масло, специи и перемешать.

Тушить в программе ТУШЕНИЕ 1 час. После приготовления добавить уксус, перемешать. Охладить.

Перловка с тушенкой

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Перловая крупа – 260 г
♦ Бульон или вода – 800 мл
♦ Тушеная говядина/свинина (консервированная) – 580 г
♦ Чеснок свежий – 20 г
♦ Соль, специи по вкусу

Положить в кастрюлю промытую и замоченную перловую крупу, добавить бульон или воду, соль по вкусу, целую головку чеснока.

Выбрать режим ГРЕЧКА.

Далее готовить по инструкции к программе.

В готовую перловую кашу добавить консервированную тушеную говядину или свинину, перемешать, оставить в режиме ПОДОГРЕВ на 10–15 минут.

Гречка по-селянски

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Гречка ядрица – 300 г
♦ Бульон мясной/куриный – 560 мл
♦ Репчатый лук – 2 шт.
♦ Сливочное масло – 0,5 пачки
♦ Грибы замороженные – 450 г
♦ Соль – по вкусу
♦ Сметана – по вкусу

Положить в чашу мультиварки растопленное масло, мелко нашинкованный лук, замороженные грибы, перемешать.

Гречку промыть, добавить к смеси.

Залить бульоном, посолить.

Выбрать режим ГРЕЧКА.

Далее готовить по инструкции к программе.

Готовое блюдо перемешать, подавать со сметаной.

Гречка с курицей

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Куриное филе – 400–500 г

♦ Гречневая крупа – 2 мерных стакана из комплекта к мультиварке

♦ Вода – 3 мерных стакана из комплекта к мультиварке

♦ Репчатый лук – 1 шт.

♦ Морковь – 1 шт.

♦ Соль, перец по вкусу

Лук и морковь очистить и нарезать кубиками.

Куриное филе нарезать небольшими кусочками.

Выложить подготовленные ингредиенты на сковороду и немного поджарить либо произвести обжарку продуктов в чаше мультиварке в программе ВЫПЕЧКА в течение 10–15 минут. Затем поджаренное мясо с овощами выложить в чашу мультиварки, добавить гречневую крупу и влить воду. Посолить, поперчить и добавить специи по вкусу. Все перемешать, чтобы продукты распределились равномерно. В меню выбрать программу ГРЕЧКА и готовить по инструкции к программе.

Рис

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Рис – 1 стакан

♦ Вода – 2 стакана

♦ Специи, соль по вкусу

Воды нужно брать вдвое больше, чем самого продукта. Обязательно перед готовкой промыть рис в холодной воде и класть его только в кипящую воду, тогда он получится более рассыпчатым.

Время приготовления риса займет 20–30 минут.

В чаше мультиварки вскипятить воду в режиме ВАРКА НА ПАРУ, либо залить в чашу кипящую воду из чайника.

Затем засыпать рис, закрыть крышку, включить программу ГРЕЧКА и ждать, пока не зазвучит звуковой сигнал (рис. будет вариться до тех пор, пока вода не выкипит полностью).

Рис по-домашнему

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Рис круглый – 1 стакан

♦ Консервированная кукуруза (или горошек) – 0,5 стакана

♦ Морковь – 1 шт.

♦ Репчатый лук – 1 шт.

♦ Фарш домашний – 500 г

♦ Растительное масло – 2 ст. л.

♦ Бульон или вода – 4 стакана

♦ Соль, перец по вкусу

Положить в чашу мультиварки масло.

Морковь и лук мелко нашинковать.

Положить половину овощей и фарша в чашу, насыпать

промытый рис, добавить вторую половину овощей и фарша, залить бульоном, ввести специи по вкусу.

Выбрать программу ГРЕЧКА и готовить далее по инструкции к программе.

Готовое блюдо перемешать.

Рисовая каша с чесноком

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Рис круглый – 260 г
♦ Вода – 640 г
♦ Чеснок свежий – 1 головка
♦ Сливочное масло – 100 г
♦ Соль, специи по вкусу

Рис промыть в проточной воде до прозрачности.

Положить в кастрюлю мультиварки рис, холодную воду, сливочное масло, чеснок целой головкой, посолить.

Готовить в программе МОЛОЧНАЯ КАША по инструкции. Готовить до конца программы, вынуть чеснок, перемешать.

Плов с фруктами

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Рис – 260 г
♦ Сливочное масло – 3 ст. л.
♦ Яблоки свежие – 2–3 шт.
♦ Курага – 100 г
♦ Изюм без косточек – 100 г
♦ Вода – 650 мл

В кастрюлю положить сливочное масло.

Положить яблоки, очищенные от кожицы и семян, и промытые сухофрукты. Добавить промытый до прозрачной воды рис.

Залить водой. Добавить специи, соль по вкусу. Выбрать режим ПЛОВ. Далее готовить по инструкции к программе.

Выложить плов на блюдо нижним слоем вверх.

Плов с морепродуктами

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Рис – 260 г
♦ Сливочное масло – 3 ст. л.
♦ Морепродукты – 450–500 г
♦ Репчатый лук – 2 шт.
♦ Сладкий болгарский перец (зеленый или желтый) – 100 г
♦ Вода или бульон – 650 мл
♦ Томатный соус – 4 ст. л.
♦ Черный молотый перец – 0,5 ч. л.
♦ Лимон – 0,5 шт.

В кастрюлю мультиварки положить сливочное масло.

Затем нарезанные средними кубиками морепродукты.

Добавить нарезанные мелкими кубиками овощи.

Положить промытый до прозрачной воды рис.

Залить водой или бульоном. Добавить специи, соль по вкусу. Выбрать режим ПЛОВ и готовить далее по инструкции к программе.

Выложить плов на блюдо нижним слоем вверх.

Плов с овощами и грибами

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Рис – 260 г

♦ Растительное масло – 80 г

♦ Репчатый лук – 2 шт.

♦ Шампиньоны или другие свежие грибы – 500 г

♦ Баклажаны свежие – 400 г

♦ Сладкий болгарский перец (желтый или зеленый) – 2 шт.

♦ Помидоры свежие —3–4 шт.

♦ Вода или бульон – 320 мл

♦ Зелень – 1 пучок

♦ Соль, специи по вкусу

В кастрюлю мультиварки положить растительное масло. Затем нарезанные средними кубиками грибы.

Добавить нарезанные мелкими кубиками овощи.

Положить промытый до прозрачной воды рис.

Залить водой или бульоном. Добавить специи, соль по вкусу. Выбрать режим ПЛОВ.

Далее готовить по инструкции к программе.

Выложить плов на блюдо нижним слоем вверх.

Тыквенная каша

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Тыква свежая (мякоть) – 200 г

♦ Молоко – 1 л

♦ Пшенная крупа – 260 г

♦ Соль, сливочное масло по вкусу

Тыкву очистить, нарезать кубиками.

Пшено промыть, обдать кипятком.

Положить все в кастрюлю, залить молоком, добавить соль, перемешать.

Добавить нарезанные мелкими кубиками овощи.

Готовить в программе МОЛОЧНАЯ КАША по инструкции.

В конце приготовления добавить растопленное сливочное масло, перемешать.

Сациви из кур

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Куриные грудки – 1 кг

♦ Растительное масло – 1 ст. л.
♦ Репчатый лук – 7–8 шт.
♦ Очищенные грецкие орехи – 200 г
♦ Кинза свежая – 1 пучок
♦ Молотый кориандр – 1 ч. л.
♦ Чеснок – 1 головка
♦ Шафран, гвоздика, соль, перец, «Хмели-сунели» по вкусу

Куриные грудки или цыпленка нарубить порционными кусочками по 50 г.

Репчатый лук нашинковать полукольцами.

Положить в кастрюлю мультиварки куриные кусочки, лук, масло, ядра грецких орехов, рубленую зелень, измельченный чеснок, специи, перемешать.

Готовить в программе ТУШЕНИЕ: куриные грудки – 1 час, цыплят – 1,5 часа. Перед подачей на стол посыпать зернами граната.

Курица с тыквой

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Мякоть тыквы – 300 г
♦ Куриное филе – 300–400 г
♦ Сметана – 200 г
♦ Небольшая репчатая луковица – 1 шт.
♦ Сухой тимьян – 2 ч. л. или 1 пучок свежего тимьяна
♦ Соль, перец по вкусу
♦ Растительное масло для обжаривания

Мякоть тыквы нарезать кубиками.

Лук очистить и нарезать полукольцами.

На сковороде обжарить курицу, после того как она обжарится приправить ее солью и перцем.

Затем в том же масле, где обжаривалась курица, обжарить до золотистого цвета лук.

Тем временем, пока курица обжаривается, налить в чашу мультиварки небольшое количество растительного масла, положить тыкву и обжаривать ее в течение 10 минут.

Сверху на тыкву положить веточку тимьяна или приправить сухим тимьяном.

Далее обжаренную курицу и лук выложить в мультиварку к тыкве и добавить сметану.

В меню выбрать режим ВЫПЕЧКА и установить время приготовления 20 минут.

Суфле из куриных грудок

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Куриное филе – 600 г
♦ Репчатый лук – 2 шт.

♦ Яйца – 2 шт.

♦ Сливки (лучше жирные, 20 %) – 100 мл

♦ Замороженная овощная смесь – 100–150 г

♦ Соль, перец по вкусу

Лук очистить и нарезать небольшими кусочками.

Куриное филе нарезать кусочками среднего размера (можно мелкими). Выложить лук и куриное филе в комбайн (мясорубку или блендер), добавить туда яйца, соль и перец по вкусу, замороженные овощи (хорошо подойдет «Мексиканская смесь»), влить сливки и все вместе перемолоть. Выложить получившуюся массу в чашу мультиварки. В меню выбрать программу ТУШЕНИЕ. Время приготовления этого блюда займет 1 час 20 минут. Подавать к столу со свежими овощами.

Свинина с чечевицей

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Чечевица – 2 стакана

♦ Свинина – 250 г

♦ Сельдерей – 2 стебля

♦ Соль, специи по вкусу

Нарезать свинину кубиками и потушить в кастрюле мультиварки с небольшим количеством воды в программе ТУШЕНИЕ.

В отдельной емкости на растительном масле потушить морковь и репчатый лук, через 5-10 минут положить туда 1,5 ст. ложки томатной пасты и немного воды, потушить еще 5 минут.

Взять два стакана чечевицы и в зависимости от ее сорта либо залить водой, чтобы она отмокла, либо готовить ее сразу. Положить все подготовленные ингридиенты в мультиварку и тушить до готовности в программе ТУШЕНИЕ.

Время приготовления займет 20–30 минут.

Подавать к столу с зеленью и свежими овощами.

Паровые говяжьи котлетки для детей

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Белый хлеб – 3 кусочка

♦ Говядина – 300 г

♦ Репчатый лук – 1 шт.

♦ Яйцо – 1 шт.

♦ Перец, соль по вкусу

Сделать фарш, сформовать котлетки небольшого размера и уложить их в пароварочную сетку мультиварки.

Готовить на пару в программе ВАРКА НА ПАРУ около 40 минут.

Куриные грудки с картофелем

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Картофель —4 шт.
♦ Куриные грудки – 600 г
♦ Морковь крупная – 1 шт.
♦ Вода – 350 мл
♦ Базилик сухой – 1 ч. л.
♦ Приправа для курицы – 1 ч. л.
♦ Масло растительное, соль, специи по вкусу

Картофель, лук и морковь почистить. Нарезанную кусочками куриную грудку обжарить на растительном масле в мультиварке в режиме ВЫПЕЧКА 15 минут. Лук нарезать крупными кольцами, картошку и морковь – кружками. Добавить их к курице, затем положить специи и готовить еще 10 минут.

Общее время приготовления этого блюда занимает 25 минут.

Курица в острой панировке

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Курица – 1 шт.
♦ Аджика – 2 ст. л.
♦ Майоран – 1 ч. л.
♦ Соевый соус – 50 мл
♦ Соль, перец по вкусу

Смешать майоран, соль, перец, соевый соус и аджику. Натереть курицу получившимся маринадом, оставить на 40 минут, чтобы промариновалась.

Затем поместить курицу в мультиварку грудкой вниз, выбрать в меню режим ТУШЕНИЕ и далее готовить по инструкции к этому режиму.

Курица в мультиварке получается очень нежной и сочной. Подавать к столу с картофельным или рисовым гарниром и овощами.

Пельмени на пару

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Готовые пельмени – 1 упаковка или 1 кг домашних пельменей
♦ Специи по вкусу
♦ Сливочное масло для заправки

В чашу мультиварки налить воду (4 мерных стакана).

Затем поместить туда паровую тарелку и выложить на нее пельмени. В меню выставить программу ВАРКА НА ПАРУ и готовить 20–25 минут (в зависимости от размера пельменей).

По окончании варки пельменей в мультиварке добавить специи и масло по вкусу.

Аналогичным образом можно готовить в мультиварке вареники, хинкали и т. д.

Манты на пару

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:

♦ Мука – 1,5 стакана

♦ Яйцо – 1 шт.

♦ Вода – 0,25 стакана

♦ Соль по вкусу

Для фарша:

♦ Свиной или говяжий фарш в пропорции 1:1 – 500 г

♦ Репчатый лук – 1 шт.

♦ Соль, специи по вкусу

В глубокую тарелку насыпать муку, вбить яйцо, влить воду, посолить по вкусу. Тщательно вымешать тесто.

Смешать свиной и говяжий фарш, добавить измельченный лук, соль и специи (по желанию) и хорошо вымешать.

Сформовать манты: тесто раскатать и вырезать квадратики, на каждый из которых в середину выложить фарш, а уголки квадратов соединить таким образом, чтобы получился маленький мешочек.

В чашу мультиварки налить воду, установить паровую тарелку в мультиварку и смазать ее растительным или оливковым маслом, затем выложить манты. В меню мультиварки выставить программу ВАРКА НА ПАРУ. Приготовление мант займет 50 минут.

Лазанья

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Фарш мясной – 1 кг

♦ Листы для лазаньи – 1 упаковка

♦ Помидоры – 2 шт.

♦ Репчатый лук – 1 шт.

♦ Чеснок – 4 зубчика

♦ Сливки (молоко) – 300 мл

♦ Соус (на свой вкусу) – 200 мл

♦ Свежая зелень (зеленый лук, петрушка), соль, специи по вкусу

В блендере измельчить помидоры, чеснок и лук.

В фарш добавить специи и измельченные овощи. Перемешать. Затем добавить в фарш мелко нарезанную петрушку и зеленый лук. Перемешать.

Поместить листы лазаньи в мультиварку слоями, чередуя с фаршем и поливая каждый слой соусом.

Последний верхний слой должен состоять из листа для лазаньи. В меню выставить программу ТУШЕНИЕ.

Приготовление лазаньи займет 2 часа.

Рыба под овощами

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Рыба – 2–3 тушки или 4–6 шт. филе

♦ Помидоры – 2 шт. или 4 ст. л томатной заправки (или томатной пасты, слегка разведенной водой)

♦ Сладкий перец – 2–3 шт. (свежий или мороженый)

♦ Морковь – 2 шт.

♦ Репчатый лук – 2 шт.

♦ Сыр – 200 г

♦ Соль, перец, оливковое масло, прованские или любые другие травы по вкусу

Разделать рыбу на порционные куски, приправить солью и перцем, добавить оливковое масло, перемешать и поставить в холодильник на пару часов мариноваться.

Помидоры, морковь и лук нарезать полукольцами, болгарский перец – небольшими кусочками. Сыр натереть на терке.

В чашу мультиварки выложить замаринованную рыбу, сверху выложить по очереди лук, морковь, помидоры (можно томатную заправку) и болгарский перец.

Если вы используете очень соленый сыр, то солить блюдо не стоит.

Закрыть мультиварку крышкой и выставить режим ВЫПЕЧКА на 40 минут.

Рыба и овощи вначале пустят сок, но он постепенно будет впитываться и в результате получится достаточно густой соус.

Когда прозвучит сигнал о готовности рыбы, открыть крышку и посыпать блюдо тертым сыром. Крышку закрыть. Дать настояться 20 минут и подать к столу. Для приготовления этого блюда лучше всего подойдет хек, тилапия, минтай.

Скумбрия в масле

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Крупная скумбрия – 4 шт.

♦ Лимонная кислота – 0,5 ч. л.

♦ Растительное масло – 100 мл

♦ Репчатый лук – 1 шт.

♦ Вода – 150 мл

♦ Соль, черный перец горошком, лавровый лист по вкусу

Скумбрию почистить, удалить внутренности, отрезать плавники, хвост и голову, затем хорошо промыть и нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, помыть и нарезать полукольцами.

Растворить в теплой воде соль и лимонную кислоту (она нужна, чтобы кусочки рыбы сохраняли свою форму).

Выложить на дно мультиварки слой нарезанного лука (часть), потом слой нарезанной скумбрии (часть), несколько горошин

черного перца и лавровый лист. Затем опять слой оставшегося лука, слой скумбрии и специи: лавровый лист и перец горошком.

Все залить водой и растительным маслом. Кастрюлю устанавить в мультиварку, в меню выставить программу ТУШЕНИЕ и время – 7 часов. Когда мультиварка подаст сигнал о готовности скумбрии, мультиварку открыть и аккуратно переложить рыбу на блюдо, чтобы дать ей остыть. Скумбрия в масле, приготовленная в мультиварке, – отличная альтернатива магазинным рыбным консервам.

Запеканки

Картофельная запеканка с сыром

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Картофель – 7–8 шт. (средний)
♦ Яйца – 2–3 шт.
♦ Сметана – 150–200 г
♦ Мука кукурузная – 50 г
♦ Сыр – 200–250 г
♦ Соль по вкусу

Картофель очистить, отварить, остудить и натереть на терке. Яйца взбить, добавить сметану и еще раз взбить.

Добавить муку, натертый картофель и соль по вкусу. Тщательно все вымешать. В чашу мультиварки выложить ровным слоем половину картофельного теста, потом большой слой натертого сыра и снова слой оставшегося картофельного теста.

В меню выбрать режим ВЫПЕЧКА и время приготовления 30 минут.

Картофельная запеканка с куриным фаршем

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Картофель – 5–6 шт.
♦ Фарш куриный – 500 г
♦ Помидоры – 2 шт.
♦ Репчатый лук – 2 шт.
♦ Майонез – 1 ст. л.

Для заливки:

♦ Сыр – 100–150 г
♦ Сметана – 150–200 г
♦ Яйца – 2 шт.
♦ Соль, перец по вкусу

Натереть все продукты на терке, в том числе и лук, тонкой соломкой. Картофель немного смазать майонезом.

Чашу мультиварки чуть-чуть смазать маслом и выложить ровным слоем половину подготовленного картофеля.

На картофель выложить ровным слоем фарш, на него положить лук, а на лук помидоры.

Последний слой должен быть картофельным.

Приготовление заливки: в блендер положить сыр, яйца, сметану, специи и все тщательно взбить.

Полученной заправкой залить запеканку. В меню выбрать режим ТУШЕНИЕ и готовить по инструкции к режиму.

Творожная суфле-запеканка

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Нежирный творог – 400 г
- ♦ Яйцо – 1 шт.
- ♦ Кукурузная мука – 2 ст. л.
- ♦ Банан – 1–2 шт.
- ♦ Ряженка – 5 ст. л.
- ♦ Яблочное пюре – 2 ст л.
- ♦ Немного ванилина
- ♦ Сахар по вкусу

В миску выложить творог, добавить яйцо, бананы, предварительно размятые вилкой, ряженку и яблочное пюре. Все хорошо перемешать и 4–5 минут взбивать миксером или блендером до однородной консистенции.

Затем добавить муку, ванилин и снова тщательно перемешать.

Чашу мультиварки смазать маслом, выложить в нее подготовленную творожную массу (по желанию сверху можно посыпать кунжутом, корицей или какао). В меню выставить программу ВЫПЕЧКА и время приготовления 1 час.

По окончании приготовления суфле-запеканку сразу не вынимать из чаши мультиварки, нужно дать ей несколько часов постоять.

Низкокалорийная творожная запеканка с яблоками

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Низкокалорийный творог – 250 г
- ♦ Мягкий обезжиренный творог – 250 г
- ♦ Яблоки – 250 г (3 шт.)
- ♦ Яйца – 3 шт.
- ♦ Манка – 30 г
- ♦ Сахар – 4 ст. л.
- ♦ Соль по вкусу
- ♦ Сливочное масло для смазывания формы
- ♦ Панировочные сухари для посыпки формы

Яблоки натереть на крупной терке, добавить к творогу и перемешать. Затем добавить к творогу сахар, яйца и манную крупу, хорошо все перемешать. Смазать чашу мультиварки растопленным сливочным маслом и немного посыпать панировочными сухарями.

Затем выложить творожно-яблочную массу.

Выставить мультиварку в режим ВЫПЕЧКА, время приготовления – 65 минут. По окончании приготовления крышку мультиварки открыть и остудить запеканку до теплого состояния, не вынимая ее из чаши. К столу подавать с нежирной сметаной.

Десерты и напитки

Торт «медовик»

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Мед – 300 мл

♦ Яйцо – 1 шт.

♦ Сахар – 100 г

♦ Сливочное масло – 60 г

♦ Мука – около 500 г (смотреть по консистенции теста)

♦ Разрыхлитель – 1 пакетик

♦ Крепкий черный чай – 50 мл (вкус чая в торте не заметен, но при этом он хорошо оттеняет приторность меда)

♦ Орехи (ядра) – 150 г

В миске с помощью венчика хорошо взбить яйцо с сахаром.

В микроволновке в отдельной миске растопить мед и масло.

Добавить к взбитому яйцу растопленный мед, масло и крепкий чай, еще раз тщательно взбить.

Муку просеять и частями добавить вместе с разрыхлителем во взбитую яичную массу. Тесто довести до нужной консистенции с помощью муки и тщательно перемешать.

Включить мультиварку и в течение 5 минут дать ей разогреться.

Пока мультиварка разогревается, измельчить орехи.

Половину орехов выложить на дно мультиварки и вылить сверху тесто, затем посыпать его оставшимися орехами.

Закрыть крышку мультиварки.

В меню выставить режим ВЫПЕЧКА и время 60 + 40 минут.

Готовый торт «Медовик» можно полить сметанным кремом.

Для этого сметану нужно смешать с небольшим количеством сахара и немного взбить. Медовая сладость торта очень хорошо гармонирует с легкой кислинкой сметаны.

Глинтвейн

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Красное сухое вино – 0,5 л

♦ Смесь пряностей для глинтвейна – 1 пакетик

♦ Мед – 2 ст. л.

Подготовленные ингредиенты заложить в чашу мультиварки. Крышку закрыть и выставить программу ПОДОГРЕВ.

Время приготовления глинтвейна – 30 минут.

По окончании приготовления оставить глинтвейн в

мультиварке на 20–30 минут, чтобы он настоялся. Затем смесь процедить и разлить по бокалам.

Мультиварка MOULINEX

• ОБЗОР МОДЕЛЕЙ МУЛЬТИВАРОК MOULINEX
• КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ ДЛЯ МУЛЬТИВАРОК MOULINEX

Французский бренд *Moulinex* давно известен на отечественном рынке как производитель качественной бытовой техники. Несмотря на европейскую «прописку», выпускается подавляющая часть представленной у нас продукции в Китае. Это делает бытовую технику более доступной по цене.

Мултиварки *Moulinex* по праву называют кухонными роботами нового поколения.

Все мультиварки Moulinex выпускаются в корпусе из нержавеющей стали, что уже само по себе намекает на их прочность, надежность и долговечность. Но на таком корпусе хорошо видны малейшие загрязнения, в том числе от рук и от капель воды.

Модельный ряд мультиварок *Moulinex* довольно разнообразен как по объему чаш (от 2,7 до 6 литров), так и по потребляемой мощности (от 400 до 1000 Вт). Мощность мультиварки напрямую влияет на скорость приготовления блюда.

В какой-то степени низкая мощность в мультиварках с небольшими чашами оправдана: разогревается маленький объем быстрее, чем большой. Но, как следствие, владельцы таких мультиварок со временем начинают жаловаться на то, что еда готовится достаточно долго.

В качестве слабого места мультиварок *Moulinex* некоторые отмечают их электронную плату, которая попросту может перегореть. На ее ремонт особых надежд возлагать не стоит. Если мультиварка еще на гарантии, то лучше обменять на новую.

Набор программ у мультиварок модельного ряда *Moulinex,* в основном, одинаковый.

В них можно:
• варить суп
• кашу и плов
• рагу и мясо
• жарить котлеты и запекать целую курицу
• готовить на пару
• тушить
• готовить упоительные десерты
• в некоторых моделях есть отдельно режим жарки.

Готовить под давлением можно только в модели Moulinex CE 4000.

В остальных более дешевых моделях режим скороварки

отсутствует.

Под давлением хорошо готовится жесткое мясо, в том числе и дичь. Оно получается мягким и нежным. И остальные блюда готовятся быстрее.

А если верить ученым, то в пище, приготовленной в герметично закрытой емкости и под давлением, сохраняется намного больше витаминов и полезных веществ, чем при традиционной варке.

Обзор моделей мультиварок Moulinex

Популярными на данный момент моделями являются Moulinex MK 700330 (4,5 литра, 630 Вт) со своей мини-копией Moulinex MK 700130 (2,75 литра, 450 Вт) и Moulinex CE 4000 (6 литров, 1 000 Вт). Все мультиварки имеют:

- электронный тип управления
- светодиодный дисплей
- таймер
- функцию отложенного старта
- могут работать в режиме подогрева.

Первые две модели различаются только объемом чаши и потребляемой мощностью. Во всем остальном они практически идентичны.

Набор режимов приготовления у них одинаковый: каша, плов, крупа, суп, приготовление на пару, тушение.

Отдельного режима для выпечки у них нет, но в книге рецептов предлагают выпекать запеканки и кексы в форме для приготовления на пару в режиме «Суп/Приготовление на пару».

Имеется пароулавливатель – емкость для сбора конденсата.

Готовить при высоком давлении можно в мультиварке-скороварке Moulinex CE 4000. Эта модель превосходит по своим характеристикам не только другие мультиварки этого же производителя, но и большинство полнофункциональных моделей других известных брендов.

Moulinex CE 4000 мощностью в 1000 Вт имеет 6-литровую чашу с антипригарным покрытием и подходит для большой семьи.

В комплекте дополнительно идет корзина для приготовления на пару, которую, как и чашу можно мыть в посудомойке. Прочный корпус мультиварки изготовлен из нержавеющей стали.

В режиме скороварки можно устанавливать два уровня давления в зависимости от типа продуктов и степени заполнения чаши.

Но есть один нюанс: при небольшой загрузке чаши (на 0,33 и меньше) будет долго нагнетаться нужное давление, а в ряде случаев готовка в скороварке может так и не начаться.

Кроме скороварки эта модель имеет все основные режимы приготовления: тушение, жарка, каша, суп, выпечка.

Разработчики этой модели уделили внимание и вопросам безопасности. При готовке под давлением крышка мультиварки

герметично закрыта и заблокирована. Температура и давление контролируется автоматически, имеется защита от избыточного давления и перегрева. При всех своих возможностях стоит **Moulinex CE 4000** примерно 170–180 долларов. Только приобретая такую мультиварку, надо обратить внимание на меню: русифицировано оно или нет.

Из новинок можно отметить модель **Moulinex MK 302E30** (5 литров, 600 Вт) (ориентировочная цена 115 долларов) – это несколько модифицированный вариант MK 700330.

Коллекция рецептов для мультиварок MOULINEX

Первые блюда

Борщ

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Репчатая луковица – 1 шт. (средняя)
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Картофель – 2 шт. (средние)
♦ Белокочанная капуста – 300 г
♦ Сырая тертая свекла – 150 г
♦ Говядина – 400 г
♦ Помидор – 1 шт.
♦ Чеснок – 5 зубчиков
♦ Сок 0,5 лимона
♦ Соль – 1 ч. л.
♦ Черный перец, сметана, рубленая петрушка по вкусу

Налить в варочную чашу воду до отметки 4, обозначенной на емкости. Положить говядину, нарезанную на кусочки, добавить немного соли и черного перца. Закрыть крышку и установить таймер на 40 минут в режиме СУП/ПАРОВАРКА.

На отдельной сковороде разогреть немного растительного масла и обжарить на нем нашинкованный лук и морковь до золотистого цвета. Затем переложить все в мультиварку.

Добавить к полученной смеси нарезанный кубиками картофель, измельченный чеснок и натертый на терке помидор.

Посолить и поперчить по вкусу, затем перемешать. Установить таймер на 45 минут в том же режиме СУП/ ПАРОВАРКА.

За 15 минут до готовности опустить свеклу в лимонный сок.

Открыть крышку и положить в варочную чашу свеклу и капусту.

Подавать к столу, посыпав петрушкой и добавив немного сметаны.

Грибной суп

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Грибы свежие – 600 г
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Репчатый лук – 2 шт.
♦ Картофель – 3 шт.
♦ Соль, черный перец, лавровый лист по вкусу

Обжарить на растительном масле 300 г грибов, нарезанных

некрупными кусочками, нашинкованный лук и морковь.

Переложить содержимое сковороды в чашу мультиварки, добавить оставшиеся грибы и картофель. Затем положить лавровый лист, долить воду до отметки «8», обозначенной на емкости.

Закрыть крышку и установить таймер на 40–50 минут в режиме СУП/ПАРОВАРКА. Добавить соль и перец по вкусу.

Молочный суп

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Молоко – 5 стаканов
- ♦ Вермишель – 2 стакана
- ♦ Сахар – 2 ст. л.
- ♦ Соль – 0,33 ч. л.

Влить молоко и положить вермишель в варочную чашу мультиварки. Добавить сахар, соль, а затем перемешать.

Закрыть крышку и установить таймер на 30 минут в режиме МОЛОЧНАЯ КАША.

Гороховый суп с копченой свининой

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Морковь – 1 шт.
- ♦ Репчатая луковица – 1 шт.
- ♦ Картофель – 2 шт.
- ♦ Копченая свинина – 250 г
- ♦ Сушеный зеленый горошек – 110 г
- ♦ Соль – 1 ч. л.
- ♦ Растительное масло, черный перец, лавровый лист по вкусу

Обжарить на сковороде предварительно нашинкованную морковь и лук, нарезанный полукольцами, до золотистого цвета в течение 10–15 минут. Положить все ингредиенты в емкость мультиварки, затем наполнить ее водой до отметки «5».

Установить таймер на 1 час в режиме СУП/ПАРОВАРКА. Подавать к столу с гренками или маленькими сухариками.

Рассольник

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Говядина – 250 г
- ♦ Репчатая луковица – 1 шт.
- ♦ Морковь – 1 шт.
- ♦ Соленые огурцы – 2–3 шт.
- ♦ Огуречный рассол – 100 г
- ♦ Томатная паста – 1 ст. л.
- ♦ Картофель – 3 шт.
- ♦ Говядина – 250 г
- ♦ Перловая крупа – 1 ст. л.
- ♦ Соль, черный перец, лавровый лист по вкусу

Нарезать мясо кусочками и положить его в емкость мультиварки. Затем залить водой до отметки «4», обозначенной на емкости.

Установить таймер на 1 час в режиме СУП/ПАРОВАРКА.

Тем временем обжарить на растительном масле лук и морковь до золотистого цвета. Спустя 30 минут добавить к мясу остальные ингредиенты и огуречный рассол. Посолить и поперчить по вкусу.

Добавить лавровый лист. Затем закрыть крышку и установить таймер еще на 30 минут.

Подавать на стол, посыпав зеленью (петрушкой, укропом, зеленым луком) и добавив немного сметаны.

Сборная солянка

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Говядина – 200 г (предпочтительно с косточкой)

♦ Копченое мясо (или копченая колбаса), нарезанные кусочками – 200 г

♦ Морковь – 1 шт.

♦ Репчатая луковица – 1 шт.

♦ Соленые огурцы – 3 шт.

♦ Томатный соус – 1 ст. л.

♦ Сосиски – 3 шт.

♦ Лимон – 1 шт.

♦ Черные маслины – 100 г

♦ Соль, черный перец, сметана по вкусу

Положить мясо с косточкой в емкость мультиварки и залить водой до отметки «6».

Закрыть крышку и установить таймер на 60 минут в режиме СУП/ПАРОВАРКА.

Тем временем на отдельной сковородке обжарить лук и морковь до золотистого цвета.

Добавить томатный соус, соленые огурцы, сосиски и кусочки копченого мяса.

Подержать на огне еще 5 минут. Выложить все в мультиварку и продолжать процесс приготовления.

Добавить соль и перец, слегка перемешать и вновь закрыть крышку. До полного выключения мультиварки должно остаться не менее 15 минут.

Перед подачей на стол нарезать мясо небольшими кусочками.

В каждую тарелку положить по 0,25 кружочка лимона, 5–7 маслин и 0,5 ст. ложки сметаны.

Вторые блюда

Плов

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Говядина или баранина – 500 г
♦ Рис – 2 стакана
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Репчатая луковица – 1 шт.
♦ Соль, перец, чеснок, кумин, растительное масло по вкусу

Обжарить на сковороде с растительным маслом лук и морковь. Затем обжарить кусочки мяса до подрумянивания. Промыть рис, выложить его в мультиварку и залить водой до отметки «2». Выложить в мультиварку содержимое сковороды, добавить чеснок, специи. Установить таймер в режим ПЛОВ/ГРЕЧКА и оставить блюдо готовиться до автоматического отключения устройства.

Перемешать готовое содержимое чаши и оставить его не менее чем на 15 минут в режиме ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА.

Гречка

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Гречка – 1 стакан
♦ Вода – 2–2,5 стакана
♦ Соль, сливочное масло по вкусу

Выложить гречку в чашу мультиварки, залить водой, посолить. Готовить в режиме ПЛОВ/ГРЕЧКА до автоматического отключения устройства. Готовое блюдо заправить маслом.

Гречка с грибами

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Гречка – 2 стакана
♦ Мясной или куриный бульон – 4 стакана
♦ Репчатый лук – 2 шт.
♦ Опята или другие грибы – 300 г
♦ Сливочное масло – 100 г
♦ Сметана, соль, перец по вкусу

Обжарить на сковороде с растительным маслом лук до золотистого цвета в течение 5-10 минут.

Добавить грибы и продолжать обжаривать еще 10 минут.

Переложить содержимое сковороды в мультиварку, добавить гречку и залить бульоном.

Добавить соль и перец.

Закрыть крышку.

Установить таймер в режим ПЛОВ/ГРЕЧКА и оставить блюдо готовиться до автоматического отключения устройства (30–40 минут).

После приготовления оставить блюдо в чаше мультиварки еще на 10 минут в режиме СОХРАНЕНИЕ ГОРЯЧИМ.

Бурый рис с грибами и овощами

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Длиннозерновой бурый рис – 1,5 стакана
♦ Куриный или овощной бульон – 6 стаканов
♦ Лук-шалот – 3 пера
♦ Стебли спаржи – 8-12 шт.
♦ Замороженный горошек – 1 стакан
♦ Грибы – 10 шт.
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Помидоры черри – 12 шт.
♦ Рубленая зелень петрушки и шнитт-лука – по 1 ч. л.
♦ Рубленая зелень розмарина и тимьяна – по 0,5 ч. л.
♦ Тертый сыр «Пармезан» – 0,5 стакана.
♦ Соль – 1 ч. л.
♦ Перец – 0,5 ч. л.

Засыпать необходимое количество бурого риса в кастрюлю и влить бульон (использовать мерный стаканчик Moulinex), приправить солью и перцем.

Накрыть крышкой, выбрать программу ПЛОВ/ГРЕЧКА и варить 40 минут.

Пока рис варится, подготовить и нарезать остальные ингредиенты за исключением тертого сыра.

Через 40 минут добавить овощную смесь, перемешать и продолжить приготовление, пока мультиварка не перейдет в режим ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА (еще около 10 минут).

Посыпать тертым сыром и подавать.

Рис для суши

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Рис для суши – 2 стакана
♦ Соль – 1 ч. л.
♦ Сахар – 1–2 ст. л.
♦ Рисовый уксус – 3 ст. л.

Промыть рис, выложить его в чашу мультиварки, залить водой до отметки «2», обозначенной на емкости, добавить соль и сахар.

Установить режим ПЛОВ/ГРЕЧКА и оставить блюдо готовиться до автоматической остановки программы.

Дать рису остыть, добавить рисовый уксус, тщательно перемешать.

Гороховая каша

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Сушеный зеленый горошек – 1 стакан
♦ Вода – 4 стакана
♦ Соль по вкусу

Положить в емкость мультиварки сушеный зеленый горошек (без предварительного замачивания), залить его 4 стаканами

воды и добавить соль.

Установить программу ПЛОВ/ГРЕЧКА и оставить блюдо готовиться до полной остановки программы (около 2 часов).

Подавать к столу со сливочным маслом.

Ризотто с лесными грибами

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Грибы сушеные – 2 ст. л.
♦ Вода – 0,5 стакана
♦ Растопленное сливочное масло – 3 ст. л.
♦ Круглозерновой рис – 2 стакана
♦ Лук-шалот – 1–2 пера
♦ Чеснок – 1 зубчик
♦ Сухое белое вино – 0,25 стакана
♦ Куриный бульон – 4 стакана
♦ Свежие грибы – 120 г
♦ Соль – 1 ч. л.
♦ Свежемолотый черный перец – 0,5 ч. л.
♦ Свежий рубленый розмарин – 1 ч. л.
♦ Свежий рубленый тимьян – 1 ч. л.
♦ Отвар белых грибов – 0,5 стакана
♦ Сливочное масло – 1 ст. л.

Отварить сушеные белые грибы в течение 5 минут в маленькой кастрюльке с 0,5 стакана воды.

Оставить в воде на 30 минут до размягчения.

Дать воде стечь и оставить отвар, затем порубить грибы.

Влить растопленное масло в кастрюлю.

Всыпать рис и хорошо перемешать, чтобы он покрылся маслом. Добавить лук, чеснок, вино и 2 стакана бульона, затем перемешать.

Накрыть крышкой, выбрать программу ПЛОВ/ГРЕЧКА и варить 10 минут. Добавить все грибы, в том числе, белые, грибной отвар, сыр, травы и остальной бульон и перемешать.

Варить еще 17–20 минут в той же программе.

По желанию можно при подаче посыпать тертым сыром.

Лобио из красной фасоли

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Консервированная красная фасоль – 1 банка
♦ Томатный соус – 1 стакан
♦ Уксус – 1 ч. л.
♦ Чеснок – 1 головка
♦ Репчатый лук – 1 шт.
♦ Кинза, грецкие орехи, соль, черный перец по вкусу

Положить в кастрюлю мультиварки консервированную красную фасоль, добавить томатный соус и уксус, предварительно

обжаренный на сковороде лук, варить 5-10 минут с момента закипания в режиме СУП/ПАРОВАРКА. В конце программы приготовления добавить грецкие орехи, чеснок, соль и измельченную кинзу.

Гуляш с овощами

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Говядина, нарезанная кубиками толщиной 2 см – 600 г
- ♦ Красный болгарский перец, нарезанный кубиками – 1 шт.
- ♦ Желтый болгарский перец, нарезанный кубиками – 1 шт.
- ♦ Помидоры – 2 шт.
- ♦ Репчатый лук – 4 шт.
- ♦ Соль, черный перец, лавровый лист по вкусу
- ♦ Растительное масло для обжаривания

Измельчить лук, обжарить его на сковороде до золотистого цвета.

Затем переложить его в варочную чашу мультиварки.

Болгарский перец нарезать кусочками размером 2х2 см, помидоры и мясо – кубиками.

Затем выложить все в варочную чашу, добавив немного воды.

Установить таймер в режим ТУШЕНИЕ и готовить по инструкции до окончания программы.

Чечевица по-мексикански

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Чечевица – 250 г
- ♦ Рубленый сельдерей – 0,5 стакана
- ♦ Тертая морковь – 0,5 стакана
- ♦ Острый томатный соус – 2 стакана
- ♦ Сладкий болгарский перец – 1 шт.
- ♦ Чеснок – 1 зубчик
- ♦ Горчица – 1 ч. л.
- ♦ Вустерширский соус – 1 ч. л.
- ♦ Соль – 1 ч. л.
- ♦ Свежемолотый черный перец – 0,5 ч. л.
- ♦ Молотый перец чили – 2 ст. л.
- ♦ Зерна кукурузы – 1 чашка
- ♦ Говяжий бульона – 1,5 стакана Для подачи к столу:
- ♦ Жареные яйца – 4 шт.
- ♦ Тертый сыр «Чеддер» или «Пармезан» – 0,5 стакана
- ♦ Рубленая кинза или петрушка – 1 ст. л.

Поместить все ингредиенты за исключением тех, что предназначены для подачи, в чашу мультиварки. Хорошо перемешать, накрыть крышкой, выбрать режим ТУШЕНИЕ и установить таймер на 9 часов. Подавать чечевицу в глубоких тарелках, сверху выложить жареные яйца, тертый сыр и кинзу.

Ризотто по-милански

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Длиннозерновой рис – 2 стакана или 300 г
- ♦ Оливковое масло – 50 мл
- ♦ Репчатая луковица – 1 шт.
- ♦ Ветчина – 100 г
- ♦ Грибы – 100 г
- ♦ Куриный бульон – 400 мл
- ♦ Томатный соус – 250 мл
- ♦ Сыр «Пармезан», соль, перец по вкусу

Промыть рис под проточной водой. Нарезать ветчину и грибы небольшими кусочками.

Налить оливковое масло, положить рубленый лук, грибы, ветчину и рис в кастрюлю мультиварки. Хорошо перемешать.

Добавить куриный бульон и слегка приправить.

Закрыть крышкой и выбрать режим ПЛОВ/ГРЕЧКА.

Прибор автоматически переключится в режим поддержания тепла примерно через 15 минут после окончания приготовления. Подавать с томатным соусом и сыром «Пармезан».

Рис по-кантонски

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Длиннозерновой рис – 2 стакана или 300 г
- ♦ Вода – 400 мл
- ♦ Оливковое масло – 50 мл
- ♦ Репчатый лук – 1 шт.
- ♦ Сушеные грибы – 30 г
- ♦ Очищенные креветки – 100 г
- ♦ Яйца – 2 шт.
- ♦ Соевый соус – 3 десерт. л.
- ♦ Рыбный соус – 2 десерт. л.
- ♦ Соль, перец по вкусу

Вымочить грибы в холодной воде в течение 30 минут.

Промыть рис под проточной водой, дать стечь и засыпать его в контейнер мультиварки, налить воду, посолить.

Закрыть крышку и выбрать режим ПЛОВ/ГРЕЧКА.

Прибор переключится в режим поддержания тепла примерно через 15 минут после окончания приготовления.

Тонко порезать грибы, лук и обжарить на оливковом масле. Приготовить из яиц омлет и нарезать его кусочками.

Смешать грибы, лук, омлет и отваренные креветки с рисом. Приправить перцем, соевым и рыбным соусом.

Тушеная курица с пикантными приправами

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Мука – 1 ст. л.

♦ Чесночный и луковый порошок – по 0,5 ч. л.
♦ Молотая паприка, соль – по 0,5 ч. л.
♦ Свежемолотый черный перец – 0,25 ч. л.
♦ Куриная грудка (филе, нарезанное кусочками по 4 см) – 2 половинки (250 г)
♦ Оливковое масло – 1,5 ст. л.
♦ Репчатый лук – 1 шт. (крупная) + 6 шт. (мелких)
♦ Чеснок – 1 зубчик
♦ Сухое белое вино – 0,25 стакана
♦ Горчица – 2 ч. л.
♦ Томатная паста – 1 ст. л.
♦ Куриный бульон – 0,5 стакана
♦ Соль – 0,5 ч. л.
♦ Свежемолотый черный перец – 0,25 ч. л.
♦ Грибы, нарезанные на четвертинки – 6 шт.
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Замороженный горошек – 0,5 стакана
♦ Свежий рубленый тимьян – 0,5 ч. л.
♦ Свежая рубленая петрушка – 1 ч. л.
♦ Сметана – 2 ст. л.

Смешать муку, чесночный и луковый порошок, паприку, соль, перец и насыпать в пластиковый пакет.

Положить в пакет кусочки нарезанного куриного филе и хорошо встряхнуть, чтобы запанировать их этой смесью.

Нагреть масло в широкой сковороде и хорошо подрумянить курицу. Вынуть курицу и переложить в кастрюлю мультиварки.

В ту же сковороду, где жарилась курица, положить чеснок и лук и пассеровать 1 минуту, затем влить вино.

Добавить горчицу, томатный сок, куриный бульон, соль, перец и перемешать. Вылить содержимое со сковороды в кастрюлю мультиварки, где уже лежит обжаренное куриной филе.

Добавить лук, грибы и морковь. Хорошо перемешать.

Закрыть крышку, выбрать режим ТУШЕНИЕ и установить таймер на 6 часов.

Когда до окончания приготовления останется 1 час, добавить в мультиварку замороженный горошек, тимьян и петрушку.

Когда до окончания приготовления останется 5 минут, добавить сметану и перемешать. Подавать с чесночным картофельным пюре.

Картофель с грибами

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Грибы – 500 г
♦ Картофель – 8 шт.
♦ Репчатый лук – 1 шт.

♦ Сливочное масло – 50 г

♦ Соль, черный перец, петрушка по вкусу

На сковороде на сливочном масле обжарить нашинкованный лук до золотистого цвета, затем переложить его в варочную чашу мультиварки. Добавить грибы, нарезанные четвертинками, картофель, нарезанный крупными кубиками, и залить 2 стаканами воды.

Добавить соль, перец и установить таймер на 40 минут в режим ТУШЕНИЕ. Перед подачей на стол украсить блюдо петрушкой.

Картофель под сметанным соусом

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Картофель – 500 г

♦ Сметана – 250 г

♦ Вода – 0,5 стакана

♦ Сливочное масло – 20 г

♦ Соль, черный перец, мускатный орех по вкусу

Положить картофель, нарезаный крупными кусочками, в чашу мультиварки, порезать мелко сливочное масло и натереть немного мускатного ореха. Добавить сметану и воду.

Добавить соль, перец, перемешать, перед тем как закрыть крышку. Установить таймер на 60 минут в режим ТУШЕНИЕ.

Тушеная говядина по-прованси

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Оливковое масло – 3 ст. л.

♦ Говядина – 1,4 кг

♦ Репчатая луковица – 1 шт.

♦ Чеснок – 4 зубчика

♦ Сухое красное вино – 0,5 стакана

♦ Коньяк – 2 ст. л.

♦ Томатная паста – 2 ст. л.

♦ Говяжий бульон – 0,5 стакана

♦ Горчица – 2 ч. л.

♦ Свежемолотый черный перец – 1,5 ч. л.

♦ Зеленые оливки без косточек – 0,75 стакана

♦ Черные маслины без косточек – 0,75 стакана

♦ Помидоры черри – 500 г

♦ Свежая рубленая петрушка – 1 ст. л.

♦ Свежий рубленый розмарин – 1 ст. л.

Для букета приправ в марлевом мешочке:

♦ Лавровый лист – 1 шт.

♦ Гвоздика – 4 бутона

♦ Корица – 1 палочка

♦ Апельсиновая корка – 1 маленький кусочек

♦ Мускатный орех – 1 шт.

Разогреть 2 ст. л. оливкового масла на большой сковороде и хорошо обжарить говядину, нарезанную кубиками размером 2 см, со всех сторон.

Переложить мясо и образовавшийся сок в кастрюлю.

Налить на сковороду остальное масло и пассеровать лук и чеснок, пока они не станут прозрачными.

Выложить луковую смесь в кастрюлю с мясом. Вылить в сковороду вино и коньяк и нагревать на медленном огне 2 минуты.

Вылить алкогольную смесь в кастрюлю мультиварки, добавить томатную пасту, бульон, горчицу, соль, перец и букет приправ, туго завязанных в марлевый мешочек. Хорошо перемешать.

Накрыть крышкой, выбрать режим ТУШЕНИЕ и установить таймер на 9 часов. Через 8 часов положить в кастрюлю оливки, помидоры и травы и хорошо перемешать. Вынуть мешочек с приправами.

Подавать говядину к столу с любым гарниром. Особенно хорошо сочетается с рисом басмати, вареной лапшой или полентой.

Макароны с ветчиной

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Макароны – 400 г
♦ Сливочное масло – 100 г
♦ Ветчина – 4 ломтика
♦ Сыр «Грюйер» – 100 г
♦ Вода – 1 л
♦ Соль – 0,5 ч. л.

Нарезать ветчину маленькими кусочками.

Положить масло, нарезанное кусочками, макароны, ветчину, сыр в кастрюлю мультиварки, налить воду, посолить. Перемешать. Закрыть крышку и выбрать режим ПЛОВ/ГРЕЧКА.

Прибор автоматически переключится в режим поддержания тепла примерно через 35 минут после окончания приготовления. Подождать 5 минут и выложить на подогретые тарелки.

Омлет

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Яйца – 5 шт.
♦ Молоко – 2 стакана
♦ Манная крупа – 15 г
♦ Сливочное масло – 20 г
♦ Соль по вкусу

Взбить яйца, добавить соль и 15 г манной крупы. Положить в

кастрюлю масло, перелить смесь в чашу мультиварки и оставить готовиться в течение 20 минут в режиме СУП/ПАРОВАРКА.

Картофель, тушенный со свининой

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Свинина – 500 г
- ♦ Морковь – 1 шт.
- ♦ Картофель – 6 шт.
- ♦ Чеснок – 1 головка
- ♦ Соль, перец, лавровый лист по вкусу

На дно емкости мультиварки положить свинину, нарезанную небольшими кусочками. Добавить соль и перец. Затем выложить кружочки моркови. Сверху покрыть все слоем картофеля.

Добавить соль и перец. Влить 4 стакана воды. Положить лавровый лист. Установить таймер на 1 час 10 минут в режим ТУШЕНИЕ.

За 15 минут до окончания приготовления добавить в блюдо целую головку неочищенного чеснока и достать ее перед подачей на стол.

Паэлья

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Репчатый лук – 1 шт.
- ♦ Красный болгарский перец – 2 шт.
- ♦ Чеснок – 5 долек
- ♦ Оливковое масло – 3 ст. л.
- ♦ Помидоры – 3 шт.
- ♦ Креветки – 250 г
- ♦ Куриное филе – 350 г
- ♦ Рис – 3 стакана
- ♦ Паприка мелкого помола – 2 ст. л.
- ♦ Шафран – 0,5 ч. л.
- ♦ Соль, черный перец по вкусу

Налить в кастрюлю воду и довести кипения на плите.

Опустить в кипящую воду креветки на одну минуту, затем достать их и положить под холодную воду.

Промыть рис и обжарить его на сковороде, добавив 1 ст. ложку оливкового масла.

Переложить рис в чашу мультиварки и залить водой до отметки «3», обозначенной на емкости.

На сковороде в 2 ст. л. оливкового масла обжарить до золотистого цвета измельченный чеснок и нашинкованный лук.

Затем добавить к ним нарезанные кубиками помидоры и в самом конце нарезанный мелкими полосками болгарский перец.

Обжарив ингредиенты до золотистого цвета, выложить их в емкость мультиварки.

Затем слегка обжарить куриное мясо, нарезанное небольшими кусочками, и также переложить его в емкость мультиварки.

Добавить шафран, паприку, соль и перец. Тщательно перемешать, затем закрыть крышку и установить режим ПЛОВ/ ГРЕЧКА.

Блюдо будет готовиться до автоматической остановки программы приготовления.

Затем открыть крышку мультиварки, сверху разложить креветки. Оставить блюдо еще на 5-10 минут в режиме ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА, затем все перемешать и подать к столу.

Лосось на пару в румяной глазури

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Филе лосося – 500 г
♦ Соль, перец по вкусу Для глазури:
♦ Чеснок – 1 зубчик
♦ Джем абрикосовый или персиковый – 1 ст. л.
♦ Коричневый сахар – 1 ч. л.
♦ Горчичный порошок – 0,25 ч. л.
♦ Соевый соус – 2 ч. л.
♦ Мука – 1 ч. л.
♦ Салат-латук – 0,5 пучка
♦ Шпинат карликовый – 1 стакан
♦ Лимон – 0,5 шт.

Приправить филе лосося солью и перцем. Соединить ингредиенты для глазури и смазать лососину. Влить в чашу мультиварки 1 стакан воды, установить корзину-пароварку, выложить в нее салат-латук. Выложить филе лосося на листья салата кожей вниз. Закрыть крышку, установить режим СУП/ ПАРОВАРКА на 20 минут. Разложить свежие листья карликового шпината на тарелки и выложить паровое филе лосося, приправив дольками лимона.

Бефстроганов

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Мясо – 600 г
♦ Репчатый лук – 1 шт.
♦ Томатная паста – 2 ст. л.
♦ Сметана – 3 ст. л.
♦ Мука – 1 ст. л.
♦ Лавровый лист – 1 шт.
♦ Соль, черный молотый перец по вкусу

Нарезать мясо тонкими длинными кусочками.

Измельчить лук и обжарить его на сковороде до золотистого цвета. Положить лук, мясо, томатную пасту и сметану в чашу

мультиварки.

Влить 1 стакан воды. Добавить соль, перец и установить таймер на 40 минут в режим ТУШЕНИЕ.

За 5 минут до готовности добавить лавровый лист.

Буженина

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Свинина – 1 кг
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Чеснок – 1 головка
♦ Растительное масло – 1 ст. л.
♦ Вода – 0,5 стакана
♦ Горчица, соль, белый и черный молотый перец по вкусу

Проделать в цельном куске свинине с помощью кухонного ножа небольшие отверстия и начинить их кусочками моркови и чеснока.

Замариновать свинину в смеси горчицы, перца и соли.

Оставить ее на 2–3 часа мариноваться.

Влить в мультиварку растительное масло, затем положить в емкость нашпигованную свинину.

Установить таймер на 1 час в режим ТУШЕНИЕ.

По истечении этого времени открыть крышку.

Добавить 0,5 стакана воды, перевернуть мясо и снова установить таймер еще на 1 час в режим ТУШЕНИЕ.

Подавать на стол в холодном или горячем виде.

Говядина в красном вине с луком

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Вырезка говяжья – 1 кг
♦ Растительное масло – 2 ст. л.
♦ Некопченый бекон с прослойками жира – 200 г
♦ Репчатый лук – 1 шт. (крупная) + 12 шт. (мелких)
♦ Чеснок – 1 зубчик
♦ Мука – 2 ст. л.
♦ Красное вино – 300 мл
♦ Лавровый лист – 1 шт.
♦ Соль, черный перец по вкусу

Срезать лишний жир с вырезки и нарезать кубиками размером 2 см.

Нагреть масло в большой сковороде и хорошо подрумянить мясо со всех сторон.

Переложить в чашу мультиварки.

В той же сковородке слега обжарить бекон, лук и измельченный чеснок в течение 2–3 минут.

Добавить муку, перемешать, затем медленно влить вино и еще раз хорошо перемешать до получения однородной массы.

Довести до кипения, постоянно помешивая, а затем положить лавровый лист, лук и приправы.

Переложить полученную массу в кастрюлю мультиварки и хорошо перемешать с мясом.

Закрыть крышку, выбрать режим ТУШЕНИЕ и установить время приготовления (в пределах 7–9 часов).

Подавать к столу с молодым картофелем.

Если подливка слишком жидкая, перелить в сковороду и загустить, добавив немного крахмала.

Голубцы

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

Для фарша:

♦ Белокочанная капуста – 800 г

♦ Рубленое мясо – 400 г

♦ Репчатая луковица – 1 шт.

♦ Рис – 1 стакан

Для бульона:

♦ Морковь – 1 шт.

♦ Помидор – 1 шт.

♦ Репчатый лук – 1 шт.

♦ Томатная паста – 1 ст. л.

♦ Соль, молотый черный перец по вкусу

Вам понадобится вилок белокочанной капусты весом около 800 г. Удалить кочерыжку.

Бланшировать капусту в кастрюле, а затем аккуратно разобрать кочан на отдельные листья, не повредив их.

В чаше мультиварки смешать рис, рубленое мясо и лук.

Добавить соль и перец.

Влить в чашу воду до отметки «2».

Добавить морковь, нарезанный лук, помидоры и томатную пасту.

Установить таймер на 10 минут в режим СУП/ПАРОВАРКА.

Тем временем сполоснуть бланшированную капусту под холодной водой, дать стечь воде и затем расстелить капустные листья и срезать твердые средние прожилки. Положить на листья приготовленный фарш.

Сначала загнуть левый край листа, затем правый, а потом плотно свернуть его трубочкой.

Разложить свернутые и нафаршированные капустные листья в емкости мультиварки таким образом, чтобы они плотно прилегали друг к другу.

Влить один стакан воды.

Закрыть крышку, установить таймер на 25 минут в режим СУП/ПАРОВАРКА. Готовить в этом режиме до конца.

Каши и пудинги

Пшенная каша

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Пшено – 1 стакан

♦ Вода – 3 стакана

♦ Соль, сливочное масло по вкусу

В емкость мультиварки положить пшено, залить его водой и добавить соль. Затем установить режим ПЛОВ/ГРЕЧКА и оставить блюдо готовиться до автоматической остановки программы.

Перед подачей на стол положить в тарелки с пшенной кашей сливочное масло.

Каша из пяти злаков с вишнями

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Манная крупа – 3 ст. л.

♦ Крахмал – 3 ст. л.

♦ Овсяные хлопья – 3 ст. л.

♦ Кукурузная мука – 3 ст. л.

♦ Овсяные отруби – 3 ст. л.

♦ Молоко – 2 стакана

♦ Вода – 2 стакана

♦ Мед – 2 ст. л.

♦ Коричневый сахар – 2 ст. л.

♦ Соль – 0,5 ч. л.

♦ Корица – 0,5 ч. л.

♦ Мускатный орех – 0,25 ч. л.

♦ Молотый имбирь – 0,25 ч. л.

♦ Сухие вишни – 0,5 стакана

Положить все компоненты в кастрюлю мультиварки и хорошо вымешать, чтобы все крупы перемешались.

Накрыть крышкой, выбрать режим МОЛОЧНАЯ КАША и установить таймер на 15 минут. Хорошо вымешать кашу через 10 минут в направлении от дна кверху. Готовить еще 5 минут.

Перед подачей хорошо перемешать и по желанию полить молоком.

Молочная овсяная каша

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Овсяные хлопья – 1 стакан

♦ Молоко – 3 стакана

♦ Сливочное масло – 20 г

♦ Соль – по вкусу

Положить все ингредиенты в чашу мультиварки.

Установить таймер на 30 минут в режиме МОЛОЧНАЯ КАША. Перед подачей на стол в каждую тарелку положить небольшой кусочек сливочного масла.

Молочная рисовая каша

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Рис – 1 стакан

♦ Молоко – 4 стакана

♦ Сахар – 2 ст. л.

♦ Соль по вкусу

Положить все ингредиенты в чашу мультиварки и установить таймер на 40 минут в режиме МОЛОЧНАЯ КАША. Перед подачей на стол в каждую тарелку положить небольшой кусочек сливочного масла.

Кашу можно подавать с вареньем.

Имбирно-апельсиново-клубничная каша

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Овсяная крупа – 2 стакана

♦ Молоко – 3 стакана

♦ Молотая корица – 0,25 ч. л.

♦ Молотый имбирь – 0,5 ч. л.

♦ Йогурт нежирный без добавок – 2 ст. л.

♦ Сахар – 3 ст. л.

♦ Клубника – 100 г

♦ Натертая на мелкой терке корка и сок одного апельсина

♦ 2 стакана жидкости (использовать апельсиновый сок и долить его водой до нужной нормы жидкости)

Положить в кастрюлю мультиварки овсяную крупу, апельсиновую цедру и специи. Добавить апельсиновый сок и воду, отмеренные стаканом для риса. Хорошо перемешать.

Закрыть крышку и выбрать режим МОЛОЧНАЯ КАША.

Установить таймер на 10 минут.

Когда каша будет готова, добавить йогурт, сахар и перемешать.

При подаче на стол украсить кашу клубникой, разрезанной пополам.

Сливочно-рисовый пудинг

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Рис для ризотто – 1 стакан

♦ Вода – 3 стакана

♦ Сливки – 200 мл

♦ Яйцо – 1 шт.

♦ Жареные фисташки – 40 г (крупно нарубленные)

♦ Сахарная пудра – 60 г

♦ Тертая корка одного лайма

Положить в кастрюлю мультиварки рис, цедру лайма, затем добавить воду, отмеряя нужное количество стаканом для риса. Закрыть крышку и выбрать режим ПЛОВ/ГРЕЧКА.

Прибор автоматически переключится в режим поддержания тепла примерно через 27 минут после начала приготовления.

Взбить в миске сливки и яйцо. Добавить немного риса в яичную смесь, а затем вылить в кастрюлю мультиварки. Хорошо перемешать. Отключить мультиварку и включить режим МОЛОЧНАЯ КАША на 5 минут. Не закрывая крышку и постоянно помешивая, довести до кипения и варить 1–2 минуты. Добавить фисташки и сахарную пудру. Разложить смесь по 6 формочкам. Накрыть крышками и оставить в холодильнике на 2–3 часа или на ночь.

При подаче украсить несколькими рублеными фисташками.

Торты

Нежный грушевый торт с корицей

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Мука – 1,5 стакана
- ♦ Дрожжи – 7 г (около 0,5 ч. л.)
- ♦ Сахар – 1 стакан
- ♦ Ванильный сахар – 2 пакетика
- ♦ Молотая корица – 3 ч. л.
- ♦ Яйца – 2 шт.
- ♦ Сливочное масло (растопленное) – 30 г (0,33 стакана)
- ♦ Груша (крупная) – 1 шт.
- ♦ Молоко – 0,5 стакана
- ♦ Сахар для глазирования

Разбить яйца в глубокую посуду, сначала ввести к ним растопленное сливочное масло, затем обычный и ванильный сахар.

Перемешать. Добавить дрожжи и просеянную муку. Тщательно перемешать. Добавить корицу, затем влить 0,5 стакана молока.

Смешать все до получения однородной массы.

Нарезать грушу небольшими кусочками и добавить в тесто.

Влить в емкость мультиварки воду до отметки «5».

Взять алюминиевую форму, которую можно вставить в корзинку для приготовления на пару, или застелить дно корзинки алюминиевой фольгой.

Смазать внутреннюю поверхность сливочным маслом и вылить в емкость тесто.

Поставить форму с тестом в мультиварку.

Закрыть крышку и установить таймер на 45 минут в режиме СУП/ПАРОВАРКА.

Спустя 45 минут достать торт из формы и выложить его на большую тарелку, перевернув вверх дном.

Дать ему постоять 5 минут.

Затем смазать поверхность сахаром для глазирования.

Разрезать торт на порционные куски и подавать к столу.

Шоколадный торт

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Мука – 1,5 стакана
♦ Дрожжи – 7 г (около 0,5 ч. л.)
♦ Сахар – 1 стакан
♦ Порошкообразный горький шоколад – 1 стакан
♦ Ванильный сахар – 2 пакетика
♦ Яйца – 2 шт.
♦ Сливочное масло (растопленное) – 50 г
♦ Молоко – 0,33 стакана
♦ Сахар для глазирования

Разбить яйца в глубокую посуду, сначала ввести к ним растопленное сливочное масло, затем обычный и ванильный сахар.

Перемешать.

Добавить дрожжи и просеянную муку.

Тщательно перемешать.

Затем добавить горький порошкообразный шоколад.

Смешать все до получения однородной массы.

Влить в емкость мультиварки воду до отметки «5».

Взять алюминиевую форму, которую можно вставить в корзинку для приготовления на пару, или застелить корзинку алюминиевой фольгой.

Смазать внутреннюю поверхность сливочным маслом и вылить в емкость тесто.

Поставить форму с тестом в мультиварку.

Закрыть крышку и установить таймер на 40 минут в режиме СУП/ ПАРОВАРКА.

Рецепты-дуэты: готовим два блюда в мультиварке одновременно

Блюда-дуэты – это излюбленное кулинарное «колдовство» счастливых обладателей мультиварок.

Подготовка и закладка продуктов занимает буквально несколько минут, а потом хозяйка мультиварки получает полную свободу на час-два, в зависимости от того, какое блюдо готовится, а мультиварка в это время сама готовит практический полный обед из двух блюд.

Практика показывает, что уже через неделю после приобретения мультиварки и наработки опыта приготовления простейших рецептов хозяйки начинают кулинарные эксперименты с приготовлением двух блюд одновременно.

Проявив фантазию, каждая получает какой-то новый необычный рецепт. Одним словом, мультиварка – это безграничный простор фантазии и источник удовольствия для всей семьи.

В этой главе приведены некоторые рецепты блюд-дуэтов, которые можно приготовить в мультиварке. Под каждым из них указана модель мультиварки, но это совершенно не говорит о том, что такие блюда нельзя готовить на мультиварках других производителей.

Мы уже выяснили ранее, что любое из приведенных блюд можно адаптировать под свою модель мультиварки, выбрав аналогичный или соответствующий режим и подобрав время приготовления.

Свинина в пиве + картофель на пару (для мультиварки Moulinex)

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

Для свинины в пиве:

♦ Кусок свинины – 0,5–0,7 кг

♦ Свежее сало для обжарки– 100 г (можно использовать растительное масло)

♦ Лук репчатый – 4 головки

♦ Ржаной хлеб (желательно «Бородинский») – 2 кусочка

♦ Светлое пиво – 0,5 л

♦ Сахар – 0,5 ч.л.

♦ Соль, черный перец по вкусу

Для гарнира:

♦ Картофель молодой – 1 кг

♦ Соль по вкусу

Сало нарезать на бруски и вытопить в чаше мультиварки в программе ЖАРКА.

Шкварки удалить, а в жир забросить лук, нарезанный полукольцами. Лук при помешивании обжаривать до прозрачности.

Свинину нарезать кубиками (2х2 см) и обжарить вместе с луком.

Залить 250 мл пива и жарить, помешивая, до тех пор, пока жидкость не выпарится наполовину.

Посолить, поперчить, добавить сахар и залить оставшимся пивом так, чтобы мясо не плавало.

Жарить еще 10 минут.

Картошку почистить, помыть, уложить в контейнер-пароварку, посолить и поставить на чашу.

Мультиварку закрыть.

Программу ЖАРКА выключить и установить программу ТУШЕНИЕ или СУП. Выставить время – 50 минут.

Через 30 минут стимер-пароварку с картофелем снять, в мясо добавить черный хлеб, размолотый в блендере до крошек.

Мясо с соусом перемешать, крышку мультиварки закрыть и готовить до финального сигнала.

Макароны по-флотски + овощи (для мультиварки Panasonic)

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Фарш – 400 г
♦ Макаронные изделия – 200 г
♦ Овощи замороженные – 1 упаковка
♦ Репчатый лук – 1 шт.
♦ Томатная паста – 1 ст. л.
♦ Вода горячая, соль, специи по вкусу

Обжарить лук в чаше мультиварки 10 минут, сдвинуть его в центр чаши, по краям разложить фарш, посолить, добавить специи.

Обжарить фарш около 20 минут в режиме ВЫПЕЧКА.

Мультиварку отключить.

Фарш переложить в отдельную емкость.

Положить в чашу мультиварки макаронные изделия и залить водой, в которой предварительно растворена соль и томатная паста.

В контейнер для варки на пару положить замороженные овощи.

Включить режим ПЛОВ и готовить по инструкции.

При подаче к столу смешать фарш с процеженными макаронами, добавить соль и специи по вкусу, гарнировать овощами, запеченными на пару.

Картофельное пюре + зразы с сыром (для мультиварки Redmond)

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

Для пюре:

♦ Картофель – 950 г
♦ Молоко – 300 мл
♦ Сливочное масло – 30 г
♦ Вода для варка картофеля – 400 мл
♦ Соль по вкусу

Для зраз (6 шт.):

♦ Фарш (говядина + свинина) – 500 г
♦ Белый хлеб – 100 г
♦ Вода – 40 мл
♦ Сыр – 90 г
♦ Панировочные сухари, соль, перец по вкусу

В фарш добавить, вымоченный в воде и отжатый белый хлеб. Долить воду и хорошо перемешать. Посолить, поперчить. Разделить фарш на 6 шариков.

Сформовать из каждого шарика лепешку. Положить внутрь каждой лепешки кусочек сыра. Защепить края.

Сформовать зразы овальной формы, обвалять в панировочных сухарях. Положить зразы в стимер мультиварки.

В чашу мультиварки положить крупно нарезанный картофель. Залить водой. Установить сверху стимер со зразами.

Выбрать программу ВАРКА НА ПАРУ. Нажать кнопку «Овощи» и выставить время 25 минут.

После сигнала вынуть стимер и чашу.

Слить картофельный отвар из чаши.

Растолочь картофель тефлоновой или деревянной толкушкой.

Долить горячее молоко.

Перемешать. Посолить.

Положить кусочек сливочного масла.

Картофельное пюре и зразы готовы к подаче на стол.

Рис + котлеты (для мультиварки Panasonic)

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

Для гарнира:

♦ Рис – 2,5 мерных мультиварочных стакана

Для фарша:

♦ Репчатый лук – 1 шт.

♦ Готовый мясной фарш – 500 г

♦ Вода – 4 мерных мультиварочных стакана

♦ Растительное масло – 3 ст. л.

♦ Соль, специи по вкусу

В чашу мультиварки налить растительное масло, положить промытый рис, посолить, добавить специи, налить воду и все перемешать.

Любой мясной фарш смешать с солью, черным перцем и мелко порезанным луком.

Можно добавить по желанию немного рубленой свежей зелени. Сформовать котлеты и положить их в корзинку для варки на пару, предварительно смазав ее маслом (можно обойтись и без этого, но некоторые хозяйки практикуют такой прием). Установить корзину с котлетами на чашу мультиварки.

Закрыть крышку мультиварки и установить режим ПЛОВ.

Картофель с сыром + котлеты (для мультиварки REDMOND)

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Картофель – 700 г
♦ Репчатый лук – 1 шт.
♦ Сыр тертый – 200 г
♦ Вода – 1,5 мерных мультиварочных стакана
♦ Котлеты домашние замороженные – 6 шт.
♦ Соль, растительное масло, зелень по вкусу

В чашу мультиварки налить растительное масло.

Положить репчатый лук.

Картофель тонко порезать и положить в чашу.

Посолить.

Посыпать тертым сыром.

Выложить следующий слой картофеля, посолить, посыпать сыром. Последний слой картофеля также посолить и посыпать сыром. Залить водой.

Установить на чашу контейнер для варки на пару, положить в него подготовленные котлеты.

Выбрать программу ЭКСПРЕСС и готовить по инструкции к программе.

Ужин лентяйки (овощи + сосиски) (для мультиварки Panasonic)

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Овощи мороженные с грибами – 1 упаковка

♦ Сосиски – 4 шт.

♦ Соль, специи по вкусу

В кастрюлю мультиварки поместить мороженные овощи, добавить соль, специи по вкусу. В корзинку для варки на пару положить сосиски и включить режим ВЫПЕЧКА на 30 мин. Минимум усилий, и ужин лентяйки готов.

Мясная плетенка-ассорти + капуста с грибами (для мультиварки Redmond)

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

Для гарнира:

♦ Капуста белокочанная – 1 небольшой вилок
♦ Грибы – 300 г
♦ Репчатый лук – 1 шт.
♦ Сливочное масло для обжарки
♦ Соль, перец, приправы по вкусу

Для мясной плетенки:

♦ Фарш куриный – 250 г
♦ Фарш свинина + говядина – 250 г
♦ Репчатый лук – 1 шт.
♦ Чеснок – 1 зубчик
♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Соль, перец, приправы по вкусу

Капусту нашинковать, положить в чашу мультиварки, залить водой, чтобы она едва доходила до поверхности капусты. Установить программу ПАР на 5 минут.

Готовить до сигнала и откинуть капусту на дуршлаг.

Лук нарезать полукольцами, грибы – пластиками и обжарить на сливочном масле в программе ЖАРКА до испарения жидкости.

Положить к грибам капусту, посолить, поперчить, перемешать и обжаривать еще 5 минут.

Мультиварку выключить.

В куриный фарш добавить соль, перец чеснок, пропущенный через чесночный пресс, яичный белок. Вымесить.

В свино-говяжий фарш добавить соль, перец, мелко нарезанный лук и яичный желток. Вымесить.

Отрезать кусок фольги, смазать растительным маслом, выложить оба фарша в виде колбасок, параллельно друг другу, выровнять и заплести в косу.

Завернуть в фольгу, как конфету.

Уложить мясной рулет в контейнер-пароварку и поставить на чашу с капустой.

Включить режим ТУШЕНИЕ на 40 минут и готовить до финального сигнала.

Мясные колобки с сюрпризом + гречка с грибами (для мультиварки Redmond)

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Свиные стейки (можно стейки из куриного филе) – 5 порционных кусков

♦ Чернослив – 10 шт.

♦ Шампиньоны – 500 г

♦ Репчатый лук – 1–2 головки

♦ Кедровые орешки – 50 г

♦ Сыр твердый – 50 г

♦ Гречка-ядрица – 2 мерных мультиварочных стакана

♦ Вода – 4 мерных мультиварочных стакана

♦ Соль, перец по вкусу

Включить режим ЖАРКА, налить в чашу растительное масло, обжарить нарезанный кубиками лук, добавить нарезанные пластинами шампиньоны, посолить, поперчить и обжарить.

Чернослив помыть, обсушить, крупно порезать, добавить кедровые орешки и перемешать. Свинину отбить с двух сторон, посолить, поперчить. На середину каждого куска положить начинку – чернослив с орехами. Поднять кончики мяса вверх и сложить в шарик.

Затем, взять его в руки и плотно обмять со всех сторон.

Кусок фольги сложить вдвое, немного смазать растительным маслом и положить колобок швом вниз.

Тщательно упаковать колобок, обмять в руках и скрутить верх как конфету. Уложить в пароварку. В оставшиеся жареные грибы с луком добавить промытую гречку, залить водой, посолить.

Сверху на чашу мультиварки с гречкой установить пароварку с мясными колобками.

Включить программу ВАРКА ОБЫЧНАЯ и готовить до сигнала.

Картошка с котлетами (для мультиварки Panasonic)

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

Для гарнира:

♦ Картошка (мелкая) – 500 г

♦ Растительное масло – 2 ст. л.

♦ Соль, специи по вкусу

♦ Вода

Для котлет:

♦ Фарш мясной – 550 г

♦ Яйцо – 1 шт.

♦ Соль, специи по вкусу

Картошку почистить, порезать на четыре части, перемешать с солью, специями, и растительным маслом. Залить водой.

Сверху установить стимер и выложить на него сформованные котлеты.

По желанию можно на каждую котлетку положить небольшой кусочек сливочного масла.

Готовить в программе ПЛОВ по инструкции к программе.

Картофель, запеченный гармошкой + паровые котлеты в сырной корочке (для мультиварки Panasonic)

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

Для котлет:

♦ Мясной фарш – 800 г
♦ Репчатый лук – 1 шт.
♦ Хлеб, размоченный в молоке – 3 ломтика
♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Сыр – 100 г
♦ Соль, специи по вкусу

Для картофеля, запеченного гармошкой:

♦ Молодой картофель – 500 г
♦ Сметана – 100 г
♦ Молоко – 100 мл
♦ Сливочное или топленое масло – 1 ст. л.

Хлеб (батон) для мясного фарша замочить в молоке или воде. Лук пропустить вместе с фаршем через мясорубку, добавить кусочки хлеба без корочек, яйцо, соль, специи и перемешать.

Для приготовления сочных котлет на пару в мультиварке лучше использовать смешанный фарш из свинины и говядины, хотя на самом деле фарш может быть любой: рыбный, из индейки, куриный с гречкой…

Сформовать котлетки, уложить их в контейнер-пароварку, а сверху каждой котлетки положить кусочки сыра.

Сыр будет плавиться, и его часть попадет вниз на картошку, частично молодой картофель будет запечен с сыром.

Для того чтобы молодой картофель хорошо и красиво запекся, нужно надрезать его в виде гармошки. Надрезы должны быть поперечными (не до конца) и делать их нужно острым ножом.

Картошку, нарезанную гармошкой, натереть солью.

В чашу мультиварки налить молоко, сметану, положить сливочное масло. Все это перемешать и выложить туда картошку-гармошку.

Попереворачивать каждый клубень картошки так, чтобы он был в сметане и его надрезанная часть оставалась внизу.

Когда картофель в сметане запечется, у каждой картошечки будет красивый румяный полосатый бочок.

На чашу мультиварки с картофелем поставить лоток для варки на пару с котлетами с сыром.

Закрыть крышку мультиварки и установить режим ВЫПЕЧКА на 60 минут.

На заметку: если вы готовите молодой картофель с тонкой нежной кожурой, его можно не чистить, а просто тщательно вымыть и приготовить со шкуркой.

Макароны с овощным соусом + котлеты (для мультиварки Panasonic)

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Готовые замороженные котлеты (тефтели) – 6 шт.
♦ Кабачок – 1 шт. (небольшой)
♦ Репчатый лук – 1 шт.
♦ Помидоры – 2 шт. (крупные)
♦ Макароны – 200–300 г
♦ Вода, соль, специи по вкусу
♦ Растительное масло для жарки

Лук мелко нарезать, мультиварку включить в режим ВЫПЕЧКА, добавить масло и обжаривать лук и котлеты 10 минут.

В блендере измельчить помидоры, кабачок (можно сюда же положить лук и чеснок по вкусу).

Котлеты переложить в контейнер-пароварку, измельченное пюре вылить в чашу мультиварки, закрыть крышку и ждать, пока соус закипит (на это потребуется 1–2 минуты).

В горячий соус заложить макароны (если соуса мало, добавить горячей кипяченой воды), хорошо перемешать, установить сверху пароварку с котлетами, закрыть крышку и еще 20 минут готовить до полного приготовления.

На заметку: если вам кажется, что соус слишком жидкий, просто потушите макароны с открытой крышкой еще 5 минут на программе ВЫПЕЧКА.

Рис с лечо + сосиски (для мультиварки Panasonic)

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Рис – 1 мерный мультиварочный стакан

♦ Лечо замороженное (сладкий перец, помидоры, репчатый лук) – 300 г (1 пакет)

♦ Аджика или соус – 1 ст. л.

♦ Соль – 1 ч. л.

♦ Вода – 1,5 мерных мультиварочных стакана

♦ Сосиски – 6 шт.

♦ Специи, растительное масло по вкусу

Рис промыть и высыпать в чашу мультиварки.

Туда же положить замороженное лечо, добавить аджику, соль и приправы.

Все хорошо перемешать. Залить водой.

Поставить паровой контейнер и положить туда сосиски. Сосиски можно заменить котлетами или рыбным филе. Включить режим ПЛОВ и готовить до финального сигнала мультиварки.

Куриные ножки + цветная капуста под сыром (для мультиварки Panasonic)

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Голень куриная – 6 шт.
♦ Цветная капуста – 400–500 г
♦ Майонез – 2 ст. л.
♦ Сыр – 50 г
♦ Соль, перец, специи по вкусу

Вымыть, обсушить, обмазать солью и специями куриные ножки и заложить их в чашу мультиварку.

Сверху установить корзину для варки на пару, высыпать замороженную цветную капусту (если используете свежую цветную капусту, ее надо помыть и разбирать на соцветия).

Капусту посолить, смазать майонезом, посыпать сыром. Закрыть крышку и готовить до финального сигнала в режиме ВЫПЕЧКА, установленном на 50 минут.

Курица с картошкой (для мультиварки Panasonic)

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Курица – 1 тушка
♦ Картофель – 500 г
♦ Масло растительное для жарки
♦ Соль, специи по вкусу

Курицу разделать на порционные куски, посолить, посыпать специями для курицы.

Картофель почистить, нарезать кубиками (средними), посолить, сдобрить специями.

Налил в кастрюлю немного масла.

Положить курицу в чашу мультиварки.

Картошку выложить в корзинку для варки на пару.

Включить программу ВЫПЕЧКА на 30 минут.

После сигнала перевернуть курицу в чаше мультиварки, опять вставить корзинку с картошкой поверх и еще раз включить режим ВЫПЕЧКА на 30 минут.

Курица + овощи по-деревенски (для мультиварки Redmond)

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Куриные бедра – 600 г

♦ Замороженная овощная смесь «Овощи по-деревенски» – 400 г

♦ Картофель – 500 г

♦ Репчатый лук – 1 шт.

♦ Молоко – 1 мерный мультиварочный стакан

♦ Вода – 1 мерный мультиварочный стакан

♦ Соль – 0,5 ч. л.

♦ Сливочное масло по вкусу

Мультиварку установить в режим МУЛЬТИПОВАР с температурой 140 ˚С. Положить сливочное масло, разогреть и слегка обжарить куриные бедра. Программу отключить.

Куриные бедра переложить в стимер.

В чашу мультиварки положить репчатый лук, затем картофель.

Сверху распределить замороженную смесь.

Положить кусочки сливочного масла.

Залить подсоленной водой и молоком.

Сверху установить стимер с курицей.

Выбрать через «Меню» программу РИС-ВАРКА-ЭКСПРЕСС и готовить до финального сигнала.

Оригинальные колбаски + пшеничная каша (для мультиварки Redmond)

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Фарш из индейки (курицы) – 0,5 кг
♦ Сосиски охотничьи – 2–3 шт.
♦ Репчатый лук – 2 шт.
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Томатная паста – 1 ст. л.
♦ Чеснок – 1 зубчик
♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Крупа пшеничная – 2 мерных мультиварочных стакана
♦ Вода – 4 мерных мультиварочных стакана
♦ Соль, перец по вкусу

В мясной фарш добавить мелконарезанный лук, яйцо, соль, перец и тщательно вымесить.

Охотничьи колбаски разрезать на 3 части.

Из фарша мокрыми руками сформовать лепешку, на середину положить часть колбаски и сформовать длинную котлетку.

Немного обвалять ее в муке и уложить в контейнер-пароварку.

Установить программу ЖАРКА и обжарить на растительном масле лук и морковь.

Добавить томатную пасту.

Мультиварку выключить.

В чашу высыпать пшеничную крупу, залить водой, посолить.

Сверху поставить пароварку с колбасками.

Установить программу ВАРКА ОБЫЧНАЯ и готовить до сигнала.

Куриные котлеты + гарнир из гречки (для мультиварки Panasonic)

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Куриный фарш —0,5 кг
- ♦ Репчатый лук – 1 шт.
- ♦ Чеснок – 3–4 зубчика
- ♦ Хлеб белый – 3 кусочка
- ♦ Гречка – 2 мерных мультиварочных стакана
- ♦ Молоко для хлеба
- ♦ Соль по вкусу

Измельчить чеснок и лук, смешать в комбайне с фаршем, добавить соль, перец, специи по вкусу.

Сформовать котлеты и выложить их в корзинку пароварки. Сверху можно смазать маслом или сметаной.

В чашу мультиварки положить 2 мерных мультистакана гречки и 3 мерных мультистакана воды. Готовить оба блюда в режиме ПЛОВ.

Курица в банановo-яблочном соусе + картошка (для мультиварки Panasonic)

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Куриные бедрышки – 4 шт.
♦ Банан – 1 шт.
♦ Яблоко – 1 шт.
♦ Сметана – 250 г
♦ Сыр – 60 г
♦ Картофель – 500 г
♦ Соль, специи по вкусу
♦ Растительное масло для жарки

Курицу замариновать в соли и специях на 20–30 минут.

За это время почистить и нарезать кружочками картофель и тоже на 10–15 минут замариновать в небольшом количестве сметаны с солью.

Включить режим ВЫПЕЧКА на 60 минут.

Обжарить курицу по 10 минут с каждой стороны.

Пока курица обжаривается приготовить соус: смешать банан, яблоко, сметану и сыр.

Все это взбить в блендере.

Получившимся соусом залить курицу.

В форму для варки на пару выложить картошку и установить стимер поверх курицы.

Закрыть крышку и готовить до финального сигнала.

Рис с овощами и грибами + курица (для мультиварки Redmond)

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Рис – 1 мерный мультиварочный стакан
♦ Лук репчатый – 1 шт.
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Кабачки – 2 шт.
♦ Грибы (шампиньоны) – 300 г
♦ Капуста – 200 г
♦ Лавровый лист – 1 шт.
♦ Томатная паста – 1 ст. л.
♦ Курица – 600–700 г
♦ Майонез, специи, чеснок по вкусу
♦ Подсолнечное масло для жарки

Курицу нарезать на порционные куски, смазать майонезом, посолить, поперчить и оставить мариноваться.

В чашу мультиварки нелить немного подсолнечного масла.

Лук и морковь нашинковать и выложить в чашу.

Поверх овощей выложить промытый рис, затем грибы, нарезанные пластинками, затем кабачки и капусту.

Далее 1 ст. ложку томатной пасты растворить в 0,5 л воды и залить этим соусом рис с овощами и грибами.

Добавить специи, лавровый лист, измельченный чеснок. Выложить курицу в форму для варки на пару и установить поверх чаши с рисом и овощами.

Включить режим ПЛОВ и готовить до финального сигнала. Время приготовления займет от часа до полутора часов.

Рис с овощами + хек под сыром (для мультиварки Redmond)

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

Для гарнира:

♦ Рис – 1,5 мерных мультиварочных стакана
♦ Репчатый лук – 1 шт.
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Сладкий перец – 1 шт.
♦ Цветная капуста – 260 г
♦ Помидор – 1 шт.
♦ Вода – 3 мерных мультиварочных стакана
♦ Соль – 1 ч. л.
♦ Зелень петрушки по вкусу

Для рыбы:

♦ Хек (филе) – 3 шт. (485 г)
♦ Помидор – 1 шт.
♦ Сыр тертый – 40 г
♦ Растительное масло для жарки
♦ Соль, приправы по вкусу

В чашу мультиварки налить растительное масло.

Установить программу ЖАРКА-МЯСО.

Обжарить нарезанные лук, морковь, перец, помидор.

Программу выключить.

Положить сверху разобранные соцветия цветной капусты, зелень петрушки, промытый рис. Залить подсоленной водой.

В стимер положить филе хека, посолить, посыпать приправами, сверху уложить помидор, порезанный кружками.

Выбрать программу ВАРКА-РИС-КРУПА, установить время 35 минут и готовить до финального сигнала.

Форель на пару + гарнир из риса (для мультиварки Panasonic)

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Форель – 4 порционных стейка
♦ Баклажан – 1 шт. среднего размера
♦ Сладкий зеленый перец – 1 шт.
♦ Морковь – 1 шт. (крупная)
♦ Репчатая луковица – 1 шт.
♦ Помидоры – 2 шт.
♦ Рис – 1,5 мерных мультиварочных стакана
♦ Соль, специи по вкусу

Стейки форели посыпать приправой для рыбы, немного сбрызнуть соком половины лимона и оставить мариноваться на 30 минут.

Нарезать баклажан соломкой (предварительно разрезать на кружочки шириной около 0,7–1 см), посолить, поперчить, оставить на пару минут полежать.

Также соломкой нарезать перец.

Положить нарезанные баклажаны в мультиварку и поджарить их на подсолнечном масле в программе ВЫПЕЧКА.

Добавить в мультиварочную чашу перец и нашинкованный лук, посолить по вкусу.

Затем добавить нарезанные кубиками томаты.

Рис промыть, добавить к овощам и залить горячей кипяченой водой из расчета на 1,5 стакана риса на 3,5 мерных мультиварочных стакана воды, в которой предварительно растворена соль.

Добавить специи для риса – барбарис, зиру или по вашему вкусу.

В корзинку для варки на пару положить замаринованные стейки форели и включить программу ГРЕЧКА.

Картофельный суп + овощи для салата «Оливье» (для мультиварки Panasonic)

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

Для супа:

♦ Картофель – 4 шт.
♦ Мясо (свинина или говядина) – 400 г
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Репчатый лук —1 шт.
♦ Масло растительное для обжарки
♦ Соль, специи, лавровый лист по вкусу

Для салата:

♦ Картофель – 5 шт.
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Яйца – 4 шт.
♦ Колбаса – 200 г
♦ Консервированный зеленый горошек – 1 банка
♦ Зеленый лук – 1 пучок
♦ Соленые огурцы – 4 шт.
♦ Майонез – 1 упаковка
♦ Соль по вкусу

В кастрюльку мультиварки налить масло и положить мясо, лук, морковь, немного посолить и обжаривать в режиме ВЫПЕЧКА 30 минут.

Затем добавить нарезанный картофель, лавровый лист, соль, специи по вкусу, налить воду, чтобы она покрыла картошку, все перемешать.

Сверху установить решетку для пароварки с мытыми овощами и яйцами.

Закрыть крышку и установить режим ВАРКА НА ПАРУ.

Через 20 минут суп и овощи для салата «Оливье» будут готовы. Останется только остудить их и нарезать салат.

Каша + вареные яйца к завтраку

Хотите к завтраку получить не только всеми любимые каши, но и вареные яйца? Для владельцев мультиварок с функцией отсроченного режима приготовления это проще простого.

В чашу мультиварки необходимо с вечера заложить крупу, соль и воду в пропорциях, предусмотренных инструкцией, и установить программу ГРЕЧКА.

Либо, если вы хотите приготовить молочную кашу, добавить молоко, сахар и установить программу МОЛОЧНАЯ КАША.

А в корзинку для варки на пару положить яйца.

И утром вы услышите, как вас приглашает к завтраку сигнал мультиварки и вкуснейший аромат горячей каши.

Рецепты для мультиварок всех типов, имеющих программу «Мультиповар»

Ленивые голубцы

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Свиной фарш – 250 г
- ♦ Куриный или индюшиный фарш – 250 г
- ♦ Капуста белокочанная – 500 г
- ♦ Репчатый лук – 2 шт.
- ♦ Яйцо – 1 шт.
- ♦ Белый батон – 0,5 шт.
- ♦ Молоко – 0,75 мерного мультиварочного стакана
- ♦ Сметана – 2 ст. л.
- ♦ Кетчуп – 2 ст. л.
- ♦ Соевый соус – 2 ст. л.
- ♦ Приправа для фарша – 2 ч. л.
- ♦ «Вегета» – 1 ч. л. или любая приправа по вкусу
- ♦ Соль по вкусу

Замочить в молоке мякоть батона.

Лук очистить и мелко нарезать. Капусту нашинковать.

Смешать фарш с хлебом, луком, капустой, вбить туда яйцо и добавить специи.

Полученную массу тщательно перемешать.

Из приготовленного фарша сформовать небольшие котлетки и выложить их в чашу мультиварки.

Приготовление соуса: смешать кетчуп со сметаной, добавить соевый соус и воду (0,5 мерного стакана).

Приготовленным соусом полить голубцы. Мультиварку закрыть. В «Меню» выбрать программу МУЛЬТИПОВАР, устновить время приготовления на 30 минут и нажать кнопку «Старт».

Мясо с черносливом

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Говядина – 500 г

♦ Репчатый лук – 2 шт.

♦ Чернослив без косточек – 2 мерных мультиварочных стакана

♦ Томатная паста – 2 ст. л.

♦ Соевый соус – 2 ст. л.

♦ Соль, перец по вкусу

Мясо говядины нарезать полосками толщиной 0,5 см.

Лук очистить и нарезать полукольцами. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить соевый соус, томатную пасту и приправы. Оставить на 20–30 минут, чтобы мясо пропиталось.

Пока мясо маринуется, промыть чернослив и сразу же добавить его к мясу и залить водой (0,5 мерного стакана).

Крышку мультиварки закрыть, в «Меню» выбрать программу МУЛЬТИПОВАР, время приготовления – 30 минут и нажать кнопку «Старт». К столу подавать с гарниром из вермишели или картофеля.

Бефстроганов

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Говядина (мякоть) – 0,5 кг
♦ Репчатая луковица – 2 шт.
♦ Сливочное масло – 40 г
♦ Сметана – 2 ст. л.
♦ Мука – 1 ст. л.
♦ Соевый соус – 1 ст. л.
♦ Лимон – 0,5 шт.
♦ Вода, соль по вкусу

Мясо нарезать кусками толщиной 0,5 см, либо купить уже готовый бефстроганов.

Лук очистить и мелко нарезать, затем добавить к мясу и перемешать.

Также добавить соевый соус, соль и сок лимона.

30–40 минут дать мясу настояться и пропитаться маринадом.

В чашу мультиварки выложить промаринованное мясо, влить воду (0,5 мерного мультистакана) и закрыть крышку.

В «Меню» выставить программу ПАРОВАРКА или ВАРКА НА ПАРУ, время приготовления 30 минут и нажать кнопку «Старт».

На маленьком огне на сковороде растопить сливочное масло, добавить к нему 1 ст. л. муки и перемешать.

Затем, постоянно помешивая, маленькой струйкой добавить кипяток до тех пор, пока не получится густая смесь (консистенции йогурта).

Потом в эту подливу добавить сметану.

По окончании тушения мяса в мультиварке добавить к нему приготовленную подливу.

Крышку мультиварки закрыть.

В «Меню» выставить программу МУЛЬТИПОВАР, время – 10 минут и нажать кнопку «Старт».

Вместо соуса (если нет времени готовить) можно использовать только сметану.

Тушеный кролик

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Кролик – 0,5–0,7 кг
♦ Репчатый лук – 2 шт.
♦ Сметана – 250 г
♦ Соль, вода по вкусу

Разделать кролика на порционные куски.

Лук очистить и нарезать полукольцами.

Выложить кролика в чашу мультиварки, налить воду до 4 уровня и закрыть крышку мультиварки.

В «Меню» выставить программу «Куриный суп».

Когда варка кролика закончится, открыть крышку, добавить лук и сметану, посолить по вкусу.

Крышку закрыть, выставить программу МУЛЬТИПОВАР, время приготовления 1 час.

К столу подавать с гарниром из вареного риса.

Тушеное мясо с овощами

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Мясо (говядина, баранина или свинина на выбор) – 500 г
- ♦ Репчатый лук – 1 шт.
- ♦ Чеснок – 5 зубчиков
- ♦ Баклажан – 1 шт.
- ♦ Болгарский перец – 3 шт.
- ♦ Морковь – 1 шт.
- ♦ Кабачок – 1 шт.
- ♦ Растительное масло (желательно тыквенное) – 3 ст. л.
- ♦ Соевый соус – 2 ст. л.
- ♦ Черный перец – 1 ч. л.
- ♦ Лавровый лист – 2 шт.
- ♦ Соль по вкусу

Подготовить ингредиенты: мясо нарезать на мелкие кусочки.

Лук и чеснок очистить и мелко нарезать.

Кабачок и баклажан крупно нарезать на 16 частей. В болгарском перце срезать плодоножку, аккуратно, чтобы не повредить сам перец, вытащить семена и нарезать кольцами. Морковь нарезать тонкими колечками. Все продукты – мясо и овощи – выложить в чашу мультиварки, хорошо перемешать и дать 10 минут постоять.

Воду добавлять не нужно.

Мультиварку закрыть крышкой, в «Меню» выставить программу МУЛЬТИПОВАР и время приготовления – 30 минут (для молодого мяса можно ограничиться 20 минутами) и далее нажать кнопку «Варка».

Когда блюдо будет готово прозвенят три звуковых сигнала. Мясо в мультиварке тушится без добавления воды, поэтому получится в собственном соку, что очень вкусно.

Фасоль с мясом

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Красная фасоль – 3 мерных мультиварочных стакана
- ♦ Репчатый лук – 1 шт.
- ♦ Морковь – 1 шт.
- ♦ Свинина (вырезка) – 300 г
- ♦ Томатная паста или кетчуп – 2 ст. л.
- ♦ Соль, перец по вкусу

На ночь замочить фасоль в холодной воде.

Мясо нарезать небольшими кусочками. Лук и морковь очистить и нарезать кубиками. Мясо и овощи выложить в чашу мультиварки, влить воду и томатную пасту (кетчуп), мультиварку закрыть, в «Меню» выбрать программу МУЛЬТИПОВАР, установить время – 40 минут и нажать кнопку «Старт».

По истечении 40 минут проверить фасоль на готовность.

Если необходимо, добавить воду (0,5–1 мерный мультистакан) и выставить программу МУЛЬТИПОВАР и время еще на 10–20 минут.

При подаче к столу посыпать готовое блюдо рубленой зеленью.

Гречка с мясом

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Гречневая крупа – 2 мерных мультиварочных стакана
♦ Мясо – 300 г
♦ Сливочное масло – 60 г
♦ Соль по вкусу

Мясо нарезать кусочками. Выложить нарезанное мясо в мультиварку на дно. Гречневую крупу хорошо промыть и также выложить в мультиварку, залить водой из расчета на 2 мерных мультистакана гречки – 4 мерных мультистакана воды. Мультиварку закрыть крышкой и выставить программу МУЛЬТИПОВАР и время приготовления 30 минут. Нажать кнопку режима «Варка». По окончании приготовления гречку с мясом перемешать, добавить сливочное масло и соль по вкусу.

Рыба в сметане с морковью и луком

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Треска – 1 шт. (около 800 г)
♦ Морковь – 2 шт.
♦ Репчатый лук – 2 шт.
♦ Сметана – 2 ст. л.
♦ Майонез – 1 ст. л.
♦ Соль, перец по вкусу

Рыбу нужно выпотрошить, если она целая, затем промыть и нарезать порционными кусочками средней величины.

Лук и морковь очистить и нарезать лук полукольцами, а морковь – колечками толщиной примерно в 5 мм (можно нарезать морковь фигурным ножом, так блюдо будет выглядеть более оригинально).

В чашу мультиварки выложить рыбу вместе с морковью и луком. Посолить, поперчить, приправить специями и добавить сметану, смешанную с майонезом.

Смесь сметаны с майонезом нужно равномерно распределить по рыбе и овощам.

В «Меню» выставить программу МУЛЬТИПОВАР, нажать кнопку «Картофель», время приготовления – 20 минут, затем нажать кнопку «Старт».

По окончании программы рыба в мультиварке в сметане с морковью и луком готова.

Блюдо делается просто и легко, но при этом получается очень вкусным.

В качестве гарнира к рыбе в сметане с морковью и луком подать рис с овощами, либо картофель, либо цветную капусту.

Рыба в омлете

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Рыбное филе – 400–500 г
♦ Яйца – 4–5 шт.
♦ Молоко – 350–400 мл
♦ Репчатый лук – 1 шт.

Рыбу промыть и нарезать кусочками. Лук очистить и мелко нашинковать. Яйца взбить с молоком до однородного состояния, добавить в смесь соль и перец по вкусу. Подготовленную рыбу выложить в чашу мультиварки. Затем добавить лук и влить яично-молочную смесь. Мультиварку включить и выставить программу МУЛЬТИПОВАР, время приготовления 30 минут.

Рыба под соусом

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Рыба (филе) – 500–600 г
♦ Репчатый лук – 1 шт.
♦ Соль, черный перец по вкусу
♦ Приправа для рыбы, сушеные укроп и петрушка по вкусу

Для соуса:

♦ Сметана – 100 г
♦ Майонез – 100 г
♦ Сыр – 100 г

Рыбу подготовить и нарезать на порционные куски.

Лук нарезать полукольцами. Рыбу выложить в чашу мультиварки, посолить, поперчить и посыпать приправой для рыбы.

Сверху на рыбу выложить лук и посыпать сушеной петрушкой и укропом.

Приготовление соуса: натереть на мелкой терке сыр и смешать его со сметаной и майонезом, довести до полужидкой консистенции, добавив немного воды.

Рыбу в чаше мультиварки залить приготовленным соусом. Закрыть крышку мультиварки и установить программу МУЛЬТИПОВАР, время приготовления 20 минут, температура 90 °С.

Рыба с яйцом под сырной корочкой

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Филе любой белой рыбы – 500 г
- ♦ Репчатый лук – 2 шт.
- ♦ Яйца – 2 шт.
- ♦ Молоко или сливки – 0,5 мерного мультистакана
- ♦ Сыр «Пармезан» – 100 г
- ♦ Приправа для рыбы, соль, перец по вкусу

Рыбу разрезать на небольшие кусочки. Лук очистить и нарезать полукольцами (не толстыми). На дно чаши мультиварки выложить лук, а на него – рыбу. Взбить яйца с молоком, приправить солью, перцем и приправами для рыбы и залить этой массой рыбу.

Сыр натереть на терке и посыпать рыбу сверху.

В «Меню» выбрать программу МУЛЬТИПОВАР, установить время приготовления на 15 минут и нажать кнопку «Старт».

На заметку: для этого блюда лучше всего подойдет филе трески, хека или судака.

Рыба на пару

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Рыба (любая) – 500 г

♦ Лимон – 1 шт.

♦ Соль, черный перец по вкусу

Рыбу почистить, промыть, посолить, поперчить и тщательно полить лимонным соком.

В чашу мультиварки налить 4 мерных мультистакана воды и поместить ее в корзинку для варки на пару.

Крышку мультиварку закрыть, выбрать программу МУЛЬТИПОВАР и время приготовления 20–25 минут.

Творожно-овсяная запеканка(диетическая)

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Яйцо – 1 шт.
♦ Творог – 1 пачка (180 г)
♦ Овсяные хлопья («Геркулес») – 0,5 стакана
♦ Курага – 7 шт.
♦ Ванилин – 1 пакетик

Мелко нарезать курагу.

В миску вбить яйцо, выложить творог, добавить овсяные хлопья и хорошо все перетереть, потом добавить курагу и перемешать.

Выложить полученную массу в мультиварку, в «Меню» выбрать режим МУЛЬТИПОВАР и время приготовления 50 минут. После окончания приготовления запеканку сразу не вынимать из чаши мультиварки, а дать ей остыть примерно 10 минут.

Заливной пирог из лаваша с овощами

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Тонкий армянский лаваш – 1 упаковка
♦ Картофельное пюре – 1,5 стакана
♦ Помидоры – 5 шт.
♦ Огурцы соленые – 2 шт.
♦ Сыр – 150 г
♦ Майонез – 150 г
♦ Яйца – 2 шт.
♦ Сметана – 2–3 ст. л.
♦ Зеленый лук – 1 пучок

Сыр натереть на терке. Помидоры нарезать кружочками.

Зеленый лук мелко нашинковать. Лаваш нарезать кусочками(они должны примерно напоминать по размеру чашу мультиварки). Уголки лаваша смазать майонезом, чтобы они не засохли, и подогнуть их внутрь. Выкладывать в чашу мультиварки слои лаваша, перемежая их разными начинками в следующей последовательности:

• пюре картофельное + помидоры + сыр + немного сметаны
• пюре картофельное + соленые огурцы + сыр + немного сметаны
• лук зеленый, залитый смесью из майонеза и яйца.

Слои чередовать в таком же порядке, пока продукты не кончатся.

В «Меню» выставить режим МУЛЬТИПОВАР, время приготовления 40–60 минут.

На заметку: слой из соленых огурцов можно сделать один, если вы не любитель соленых блюд.

Чтобы пирог получился более сочным, можно немного сбрызнуть его молоком или водой.

Пирог из лаваша с рыбой

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Тонкий лаваш – 2 шт.
♦ Форель (или другая рыба) – 300 г
♦ Рис отварной – 100–150 г
♦ Репчатый лук – 1–2 шт.
♦ Помидоры – 2 шт.
♦ Соевый соус – 50 мл
♦ Приправа для рыбы – 1 упаковка

Для заливки:

♦ Сливки (домашняя сметана) – 150 мл
♦ Яйца – 1–2 шт.
♦ Тертый сыр, соль, специи по вкусу

Рыбу заранее замариновать в травах и соевом соусе.

Потом нарезать ее порционными кусочками средней величины.

Рис отварить. Лук очистить и нарезать маленькими кубиками, а помидоры кубиками среднего размера.

В миску или любую другую емкость выложить рыбу, добавить рис, лук и помидоры. Приправить майонезом, посолить и поперчить по вкусу. Тщательно все перемешать.

Приготовление заливки: смешать сливки (домашнюю сметану), яйца и натертый сыр. Добавить специи по вкусу. Перемешать.

В чашу мультиварки, на дно, выложить в два слоя тонкий армянский лаваш, на него ровным слоем выложить приготовленную смесь и кончики лаваша загнуть так, чтобы они закрыли, по возможности, смесь. Посыпать слой сыром.

Затем снова выложить лаваш и на него рыбную смесь и опять накрыть ее кончиками лаваша. Залить все заливкой.

Закрыть мультиварку крышкой и выставить режим МУЛЬТИПОВАР и время приготовления 30–40 минут.

На заметку: если вы будете готовить это блюдо в мультиварке Panasonic, которая не имеет режима МУЛЬТИПОВАР, то вам нужно будет выбрать программу ВЫПЕЧКА и время приготовления 40 минут.

Пирог с ананасами

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:

♦ Мука – 200 г
♦ Сливочное масло – 100 г
♦ Сахарная пудра – 100 г
♦ Яйцо (желток) – 1 шт.
♦ Соль – 0,25 ч. л.

Для начинки:

♦ Свежий ананас – 1 шт. весом 300–400 г
♦ Прозрачное желе для тортов – 1 пакетик
♦ Сахар – 0,5 стакана
♦ Ананасовый сок – 250 мл

Приготовление начинки: взять ананас, срезать с него кожуру, вырезать «глазки». Затем разрезать ананас пополам, вырезать кочерыжку и половинки нарезать тонкими дольками.

Сложить дольки ананаса в миску, пересыпать их сахаром (2 ст. л.)и отставить в сторону.

Приготовление песочного теста: муку смешать с малом (должна получиться крошка), добавить соль, сахарную пудру и ванильный сахар. Перемешать. Вбить туда желток и вымешать тесто (оно должно быть гладкое). Когда тесто будет вымешено, завернуть его в пищевую пленку (можно использовать пакетик) и поместить на 1 час в холодильник. Через час выложить тесто в чашу мультиварки и разровнять его по дну, делая небольшие бортики по краю. Вилкой наколоть в тесте много дырочек. Закрыть мультиварку, выставить программу МУЛЬТИПОВАР и время приготовления 55 минут.

По окончании приготовления с подготовленных засахаренных ананасовых долек слить образовавшийся сок в стакан, а сами дольки разложить на поверхности пирога. Можно посыпать их немного сахарной пудрой. Мультиварку снова закрыть крышкой, выставить программу МУЛЬТИПОВАР и продлить время приготовления еще на 20–25 минут.

По окончании программы пирог в мультиварке (не вынимая его из чаши) поставить на подставку и дать ему остыть.

Приготовление желе: смешать сок от ананасовых долек и сок, предусмотренный по рецептуре, добавить сахар (1 ст. л.) и пакетик желе. Все хорошо размешать и поставить на огонь. Довести до кипения и 20–30 секунд проварить. Когда пирог остынет, вылить на его поверхность желе порциями (пирог при этом должен находиться в чаше мультиварки) и убрать его на

холод, чтобы желе остыло и застыло. Готовый пирог достать из чаши мультиварки с помощью деревянной лопатки и разрезать на порционные куски.

Болгарский яблочный пирог

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Мука – 1 стакан
♦ Манная крупа – 1 стакан
♦ Сахар – 1 стакан
♦ Разрыхлитель – 1,5–2 ч. л.
♦ Яблоки – 2–3 шт. (сочные)

Яблоки очистить от семечек и нарезать дольками.

Приготовить сухую смесь: просеять муку, затем добавить к ней разрыхлитель, сахар, манную крупу и тщательно перемешать.

В чашу мультиварки (не смазывая ее маслом) выложить слоив следующей последовательности:

• слой сухой смеси
• слой яблок

И так продолжать чередовать, пока чаша не заполнится (последний верхний слой должен быть из сухой смеси).

Сверху на болгарский яблочный пирог положить охлажденное сливочное масло, натертое на терке или нарезанное кусочками. В «Меню» выбрать режим МУЛЬТИПОВАР и время приготовления 60 минут. Помимо этого потребуется еще 20 минут на охлаждение.

Шарлотка

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Яблоки – 3 шт.
♦ Сахар – 1,5 мерных мультиварочных стакана
♦ Яйца – 4 шт.
♦ Мука – 1,5 мерных мультиварочных стакана
♦ Сливочное масло – 10 г

Яблоки помыть, удалить сердцевину и нарезать крупными кубиками. Взбить яйца с сахаром до белой густой пены.

Затем добавить небольшими порциями муку, при этом постоянно перемешивая яичную пену, чтобы она не осела, и тесто получилось воздушным. Нагреть чашу мультиварки в режиме ПОДОГРЕВ.

Дно и стенки чаши мультиварки смазать маслом, выложить подготовленные яблоки и залить тестом. Крышку мультиварки закрыть, в «Меню» выставить программу МУЛЬТИПОВАР, время приготовления – 40 минут и нажать кнопку «Старт».

К столу подавать готовую шарлотку, украсив ее вареньем, сливками или просто посыпав сахарной пудрой. Либо можно выложить шарлотку на сервировочное блюдо верхним слоем вниз, потому как нижний корж и бока шарлотки будут иметь приятный золотистый оттенок.

На заметку: верхний слой должен оставаться белого цвета.

Пирог на кефире с яблоками

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Кефир – 1 стакан
- ♦ Сливочное масло – 125 г
- ♦ Сахар – 1 стакан
- ♦ Мука – 2 стакан
- ♦ Сода – 0,5 ч. л.
- ♦ Яйцо – 1 шт.
- ♦ Ванильный сахар – 2 ч. л.
- ♦ Яблоки – 3–4 шт.
- ♦ Соль на кончике чайной ложки

В миску (можно в кастрюлю) влить кефир, добавить сахар, яйца, ванильный сахар, просеянную муку и соду.

Сливочное масло растопить, слегка остудить и также добавить к кефиру.

Замесить тесто.

У яблок вырезать сердцевину и нарезать их дольками толщиной в 3–5 мм. Немного подогреть (на любом режиме) чашу мультиварки, но не до горячего состояния.

Затем немного смазать чашу мультиварки маслом и выложить в нее половину теста, на него выложить дольки яблок и снова залить оставшимся тестом.

Закрыть крышку мультиварки и выставить программу МУЛЬТИПОВАР, время приготовления 60 минут.

Если вдруг по окончании приготовления пирог немного не пропечется, тогда необходимо снова выставить программу МУЛЬТИПОВАР еще на 10–15 минут.

Универсальные рецепты для различных моделей мультиварок

Первые блюда

Борщ

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Репчатый лук – 1 шт.
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Картофель – 4 шт.
♦ Белокочанная капуста – 0,25 вилка (или около 300 г)
♦ Свела – 1–2 шт.
♦ Сушеный тертый корень сельдерея – 0,5 ст. л.
♦ Томатная паста – 1 ст. л.
♦ Сок 0,5 лимона
♦ Зелень (петрушка, укроп) по вкусу
♦ Соль, сахар, специи по вкусу

Нарезать репчатый лук кольцами, а затем каждое кольцо на четыре части.

Морковь и сельдерей натереть на терке. Капусту нашинковать. Картофель и свеклу нарезать кубиками.

Заложить в мультиварку лук, морковь, картофель, капусту, сельдерей, соль, специи, залить водой.

Вставить корзинку для варки на пару, положить в нее нарезанную свеклу. Включить режим ТУШЕНИЕ на 1 час.

Затем открыть кастрюльку, корзинку вынуть, мультиварку закрыть (она стоит в режиме ПОДОГРЕВ).

Через 2–3 минуты свекла немного остынет и ее нужно будет натереть на крупной терке (можно порезать мелкими брусочками), смешать с лимонным соком и томатной пастой, выложить все это в мультиварку и перемешать.

Нарезать зелень, выдавить чеснок, положить в мультиварку.

Добавить соль и сахар по вкусу и довести борщ до кипения.

Щи из квашеной капусты с индейкой

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Филе индейки – 800 г
♦ Квашеная кислая капуста – 600 г
♦ Картофель – 5–6 шт. (средней величины)
♦ Томатная паста – 2 ст. л.
♦ Сахар – 2–3 ст. л. (в зависимости от того, насколько кислая капуста)
♦ Соль, перец, зелень, приправа для супа по вкусу

Для начала необходимо потушить капусту.

Положить капусту в кастрюлю мультиварки, добавить 0,5 мультистакана воды и включить режим ТУШЕНИЕ на 1,5 часа.

Порезать мясо на порционные куски.

Картофель почистить.

Капусту выложить из кастрюли, кастрюлю помыть, вытереть насухо. Положить в кастрюлю мясо и картофель, залить водой(до половины чаши) и установить режим ТУШЕНИЕ на 1 час.

Через час картофель достать и в отдельной посуде растолочь с помощью толкушки, потом снова добавить в мультикастрюлю.

Далее в кастрюлю добавить капусту, приправы, томатную пасту, перец, зелень.

Включить режим ТУШЕНИЕ еще на 1 час.

Желательно после истечения заданного времени потомить щи в режиме ПОДОГРЕВ еще 30 минут.

Щи из щавеля на мясном бульоне

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Мякоть свинины порезанная кусочками, свиные ребрышки – 400 г

♦ Картофель (крупный) – 3 шт.

♦ Морковь (средняя) – 1 шт.

♦ Репчатая луковица (средняя) – 1 шт.

♦ Зелень (укроп, петрушка, зеленый лук) – 1 пучок

♦ Щавель – 1 пучок

♦ Соль, молотый перец, лавровый лист по вкусу

Обжарить морковь с луком на сковородке в ложке оливкового масла.

Сложить все ингредиенты в чашу мультиварки в следующем порядке: мясо, зажарка, картофель крупными кубиками, резаная зелень, соль, молотый перец, лавровый лист.

Залить водой практически до верхней отметки.

Установить режим ТУШЕНИЕ на 2 часа.

За 40 минут до окончания режима положить нарезанный щавель.

Щи с корейкой и чесноком по-кавказски

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Телячья корейка – 650 г

♦ Капуста – 0,5 кочана

♦ Репчатый лук – 2 головки

♦ Чеснок – 1 головка

♦ Морковь – 2 шт.

♦ Картофель – 3–4 шт.

♦ Болгарский перец – 2 шт.

♦ Помидоры – 2 шт.

♦ Оливковое масло – 1 ч. л.

♦ Сливочное масло – 1 ч. л.

♦ Укроп, петрушка, кинза, аджика, «Хмели-сунели» по вкусу

На дно кастрюли мультиварки положить немного оливкового

и сливочного масла, нарезанные лук, морковь, чеснок.

Включить режим ВЫПЕЧКА на 40 минут.

Подготовить и нарезать мясо порционными кусками, поперчить, добавить специи.

Уложить в кастрюлю и продолжать готовить в режиме ВЫПЕЧКА.Нарезать и добавить в кастрюлю перец и помидор.

Нашинковать и добавить капусту, затем картофель и зелень. Посолить и приправить.

Снова выставить время 40 минут, за 5 минут до окончания добавить кипящую воду, аджику, сырой лук, нарезанный колечками, и свежую кинзу. При необходимости досолить, можно добавить чайную ложечку сахара.

По окончании режима дать постоять готовому блюду с закрытой крышкой 5-10 минут.

Щи «Уральские» с перловкой

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Свинина – 400 г
- ♦ Капуста белокочанная – 0,5 вилка
- ♦ Перловка – 5 ст. л.
- ♦ Картофель – 3 шт.
- ♦ Репчатый лук – 1 шт.
- ♦ Морковь – 1 шт.
- ♦ Растительное масло – 1 ст. л.
- ♦ Соль, перец, специи по вкусу

Морковь нарезать соломкой, лук нашинковать, свинину нарезать порционными кусочками.

Заложить все в чашу мультиварки и обжарить в режиме ВЫПЕЧКА, добавив 1 ст. л. растительного масла, в течение 10 минут.

Нашинковать капусту, нарезать картошку, подготовить перловку(помыть).

Все заложить в мультиварку, добавить воду, специи, соль и установить режим ТУШЕНИЕ на 2,5 часа.

Рассольник

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Мясо (говядина, свинина) – 400 г
- ♦ Перловка – 1 мерный мультиварочный стакан
- ♦ Картофель – 3–4 шт.
- ♦ Морковь – 1 шт.
- ♦ Репчатый лук – 1 шт.
- ♦ Огурцы соленые – 3 шт.
- ♦ Растительное масло – 2 ст. л.
- ♦ Соль, перец по вкусу

Налить в мультиварку горячую кипяченую воду, положить

мясо, посолить и установить режим ТУШЕНИЕ на 1 час.

Пока мясо варится, перловку замочить в воде.

Сделать на сковороде зажарку из лука и моркови на растительном масле.

Когда мясо будет готово, выложить в мультиварку обжарку, перловку, картошку, огурцы, добавить соль, специи и установить режим ТУШЕНИЕ на 1 час.

Куриный суп с лапшой

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Курица – 400 г
♦ Репчатый лук – 1 шт.
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Лапша яичная – 80 г
♦ Вода – 1,3 л
♦ Соль, перец, зелень по вкусу

В чаше мультиварки на режиме ВЫПЕЧКА обжарить лук и морковь до прозрачности в течение 10 минут.

Затем положить куриное мясо и слегка обжарить с обеих сторон. Обжарка сделает суп вкуснее и избавит от появления пены.

Мультиварку выключить.

Всыпать лапшу, посолить, добавить специи и включить режим ТУШЕНИЕ на 1 час.

После готовности дать супу чуть-чуть настояться и подавать, посыпав зеленью.

Куриный суп с картофелем

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Куриные ножки – 5 шт.
♦ Картофель – 4 шт.
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Репчатый лук – 1 шт.
♦ Соль, специи, приправа «Овощная смесь», зеленый лук по вкусу
♦ Растительное масло для зажарки

Налить растительное масло на дно чаши мультиварки. Положить нарезанную морковь и нашинкованный лук, закрыть крышку, включить режим ТУШЕНИЕ.

Через 3–4 минуты перемешать. Налить горячую воду.

Положить куриные ножки, предварительно сполоснув их под теплой проточной водой.

Закрыть крышку. Установить режим ВАРКА НА ПАРУ на 15–20 минут.

Затем добавить картошку, посолить, поперчить, добавить приправу «Овощная смесь» и перемешать все.

Закрыть крышку. Установить режим ВАРКА НА ПАРУ на 10 минут, а затем переключить в режим ТУШЕНИЕ еще на 10 минут.

Перед подачей на стол посыпать куриный суп мелко нарезанным зеленым луком.

Фасолевый суп

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Репчатый лук – 1 шт.
- ♦ Морковь – 1 шт.
- ♦ Томатная паста или кетчуп – 1 ст. л.
- ♦ Картофель – 500 г
- ♦ Растительное масло – 3 ст. л.
- ♦ Консервированная фасоль – 1 банка
- ♦ Соль, специи, чеснок, кинза по вкусу

Включить программу ВЫПЕЧКА, налить растительное масло и прогреть его 5 минут.

Затем положить головку лука, обжарить его до прозрачности, добавить тертую морковь и обжаривать еще 5 минут.

Добавить 1 ст. л. томатной пасты, заранее очищенный картофель, перемешать и обжаривать до окончания программы.

Вылить содержимое банки консервированной фасоли (вместе с жидкостью, если фасоль красная, она придаст цвет) и долить воду или бульон до желаемой густоты супа.

Положить лавровый лист, красный острый перец, паприку, сухой базилик, кориандр и установить режим ТУШЕНИЕ на 30 минут.

По окончании программы добавить измельченный чеснок, свежую кинзу и дать супу немного настояться.

Суп со свининой, фасолью и сельдереем

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Свинина – 500 г
- ♦ Сливочное масло – 50 г
- ♦ Морковь – 1 шт.
- ♦ Черешковый сельдерей – 1 стебель
- ♦ Лук-порей (только белая часть) – 1 стебель
- ♦ Зеленая фасоль – 350 г
- ♦ Картофель – 2 шт. (крупные)
- ♦ Мясной бульон – 400 г
- ♦ Соль, перец по вкусу

Мясо вымыть, нарезать небольшими кубиками.

Картофель и морковь почистить и порезать соломкой.

Сельдерей и порей вымыть. Тонко порезать сельдерей.

Порей нашинковать тонкими полукольцами.

Бульон довести до кипения.

Разогреть сливочное масло в кастрюльке мультиварки и

обжарить мясо на режиме ВЫПЕЧКА 15–20 минут.

Слоями уложить все овощи, слегка приправляя каждый слой солью и перцем.

Влить кипящий бульон и установить режим ТУШЕНИЕ на 1 час.

Гороховый суп с копчеными ребрышками

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Копченые ребрышки – 700 г
- ♦ Горох —1 мерный мультиварочный стакан
- ♦ Картофель – 3 шт.
- ♦ Морковь – 1 шт.
- ♦ Репчатый лук – 1 шт.
- ♦ Соль, специи по вкусу

Горох хорошо промыть и поместить в чашу мультиварки (можно предварительно замочить горох).

Туда же положить картошку, лук, морковь, залить водой и установить на 2 часа режим ТУШЕНИЕ.

Через 30 минут после начала приготовления добавить нарезанные на порционные кусочки копченые ребрышки.

Еще через 15 минут посолить по вкусу.

Добавить специи и приправы и готовить до окончания программы по инструкции.

Грибной суп с картофелем

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

- ♦ Сливочное масло – 100 г
- ♦ Морковь – 2 шт.
- ♦ Репчатый лук – 2 шт.
- ♦ Картофель – 3 шт.
- ♦ Грибы (лучше шампиньоны) – 400 г
- ♦ Мука – 1 ст. л.
- ♦ Соль, перец, зелень, чеснок по вкусу

Включить мультиварку в режим ТУШЕНИЕ, положить 100 г сливочного масла.

Морковь и лук нашинковать, картошку нарезать крупными кубиками, грибы пластинками.

Все поместить в чашу мультиварки, добавить соль, перец, закрыть крышку и томить в собственном соку 40 минут.

Затем добавить муку и все перемешать, аккуратно влить кипяток при помешивании (чтобы мука разошлась равномерно) до устраивающей густоты супа.

При необходимости посолить еще и 20 минут готовить в режиме ТУШЕНИЕ, после чего перейти в режим ПОДОГРЕВ.

При переходе в режим ПОДОГРЕВ положить зелень и чеснок.

Грибной суп с вермишелью

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Сухие грибы – 100–150 г

♦ Картофель – 3–4 шт. (средние)

♦ Морковь – 1 шт.

♦ Репчатый лук – 1 шт.

♦ Вермишель – 2 горстки

♦ Грибной бульон, растительное масло, соль, специи по вкусу

Грибы замочить на ночь в теплой воде, утром воду слить и промыть грибы еще раз.

Пассеровать лук с морковью, порезать картошку кубиками и все поместить в чашу мультиварки.

Залить воду до верхней отметки.

Установить режим ТУШЕНИЕ на 2 часа. За 30 минут до окончания варки положить в суп 2 ч. л. сухого грибного бульона, вермишель и зелень.

В готовый суп при подаче добавить сметану или сливки по вкусу.

Лентяйкин супчик

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Фарш мясной – 300 г

♦ Замороженные овощи – 1 пакет

♦ Макаронные изделия – 2 горсти

♦ Грибной бульонный кубик – 1 шт.

♦ Укроп, соль по вкусу

Включить мультиварку в режим ВАРКА НА ПАРУ на 10 мин. Пока вода закипает, скатать из мясного фарша фрикадельки. Погрузить фрикадельки в кипящую воду и варить 10 мин.

Затем выложить в чашу мультиварки пакет овощей и макаронные изделия, установить режим ТУШЕНИЕ на 1 час.

За 10 минут до окончания варки добавить грибной бульонный кубик.

Перед подачей к столу посыпать рубленым укропом.

Солянка мясная

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Мясо – 500 г

♦ Ветчина + окорок – 300 г (или любые вареные или жареные мясные продукты)

♦ Соленые огурцы – 3–4 шт.

♦ Маслины – 100 г

♦ Репчатый лук – 3 шт.

♦ Морковь – 1 шт.

♦ Лимон – 1 шт.

♦ Томатная паста – 1 ст. л.

♦ Каперсы – 50 г

♦ Несколько веточек петрушки, лавровый лист, перец горошком, сметана, соль, молотый перец по вкусу

Мелко нарезать мясо (соломкой длиной со спичку) и загрузить в кастрюльку мультиварки, добавив 300 мл горячего бульона или воды.

Установить режим ТУШЕНИЕ на 1 час 30 минут. Репчатый лук нашинковать, морковь натереть на терке и обжарить.

Сюда же добавить томатную пасту (можно заменить ее свежими помидорами).

В это время мясные продукты (ветчину, окорок, язык, колбасу, сосиски или любые другие колбасно-мясные продукты) нарезать также как и мясо – тонкой соломкой.

Соленые огурцы очистить от кожицы и, разрезав их вдоль, нарезать ломтиками.

Содержимое сковородки, мясные продукты, огурцы, лавровый лист, перец горошком, каперсы заложить в мультиварку.

Посолить, поперчить по вкусу.

Стоит обратить внимание на количество воды. Если солянка густая, следует добавить еще горячий бульон или воду. Оставить до окончания приготовления.

Перед подачей на стол в каждую тарелку с солянкой положить зелень петрушки, ломтик лимона, несколько штук маслин и сметану.

Сырный суп

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Репчатый лук – 1 шт.
♦ Морковь – 1 шт. (средняя)
♦ Грибы замороженные (шампиньоны) – 0,5 пачки (200 г)
♦ Креветки очищенные – 10 шт.
♦ Картофель – 3 шт. (средние)
♦ Плавленый сырок – 1 шт.
♦ Соль, специи по вкусу

Лук и морковь нарезать и обжарить в мультиварке в режиме ВЫПЕЧКА в течение 20 минут.

Добавить в чашу мультиварки замороженные грибы, креветки, нарезанный кубиками картофель, залить кипятком до желаемой густоты.

Затем положить плавленый сырок, выставить режим ТУШЕНИЕ на 1 час. После приготовления размешать, т. к. сыр может преобразоваться в комочки, и подать к столу.

Уха по-матросски

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Репчатый лук – 1 шт.
♦ Морковь – 1 шт.

♦ Растительное масло – 3 ст. л.
♦ Филе лосося – 4 порционных кусочка
♦ Картофель – 2 шт. (средние)
♦ Соль, перец по вкусу

В чашу мультиварки налить чуть-чуть оливкового масла и погрузить в него мелко порезанный лук и нарезанную дольками морковь. Обжарить в режиме ВЫПЕЧКА в течение 20 минут.

Нарезать филе лосося на порционные куски, картошку кубиками и поместить в чашу мультиварки.

Долить воду до нужной отметки (в зависимости от густоты супа), посолить, поперчить, закрыть крышку.

Готовить в режиме ТУШЕНИЕ 1,5 часа.

Фасолевый суп

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Свиные ребрышки – 0,5 кг
♦ Картофель – 4–5 шт.
♦ Консервированная фасоль – 2 банки (200 г)
♦ Репчатый лук – 1 шт.
♦ Морковь – 1 шт.
♦ Лавровый лист – 1 шт.
♦ Зелень (рубленая) – 1 ст. л.
♦ Соль, перец, итальянские травки, лавровый лист по вкусу

Отварить в чаше мультиварки ребрышки в режиме ТУШЕНИЕ в течение 2 часов, предварительно посолив и поперчив их.

Отдельно обжарить на сковороде лук с морковью.

За 15 минут до окончания программы положить в чашу мультиварки, где варится мясо, обжаренные овощи, фасоль, предварительно слив воду из банки, добавить специи и лавровый лист и готовить до окончания программы. При подаче в тарелку положить рубленую зелень.

Харчо с бараниной и чесночным ароматом

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Баранина (грудинка) – 600 г
♦ Вода – 2 л
♦ Репчатый лук – 1 шт. для бульона, 2 шт. для зажарки
♦ Томатная паста – 3 ст. л.
♦ Рис – 2/3 мерных мультиварочных стакана
♦ Приправа «Хмели-сунели» – 2 ч. л.
♦ Чеснок – 2–3 дольки
♦ Соль, перец горошком, свежая зелень петрушки, укропа и кинзы по вкусу

Положить грудинку и 1 репчатую луковицу в кастрюльку мультиварки, залить водой и поставить на режим ТУШЕНИЕ на 2 часа.

Отдельно на сковороде поджарить лук на растительном масле, в конце добавить томатную пасту.

Через два часа достать грудинку и лук (его выбросить), удалить все косточки и положить мясо обратно в бульон.

Туда же добавить пассерованный лук с томатной пастой, предварительно промытый рис, нарезанную зелень, приправы (все, кроме чеснока).

Включить режим ТУШЕНИЕ еще на 1 час.

В конце положить в харчо мелко нарезанный чеснок, и дать супу настояться в режиме ПОДОГРЕВ примерно 30 минут.

Блюда из мяса

Тушеная говядина или свинина с перловкой

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Перловая крупа – 260 г
♦ Тушеная говядина/свинина (консервированная) – 580 г
♦ Бульон или вода – 800 мл
♦ Чеснок свежий – 20 г
♦ Соль, специи по вкусу

Положить в кастрюлю мультиварки промытую и замоченную перловую крупу, добавить бульон или воду, соль по вкусу, целую головку чеснока.

Выбрать режим ГРЕЧКА.

Далее готовить по инструкции к программе.

В готовую перловую кашу добавить консервированную тушеную говядину или свинину, перемешать, оставить в режиме ПОДОГРЕВ на 10–15 минут.

Гречка с луком и грибами

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Гречка ядрица – 300 г
♦ Бульон мясной/куриный – 560 мл
♦ Репчатый лук – 2 шт.
♦ Сливочное масло – 0,5 пачки
♦ Грибы свежие или мороженные – 450 г
♦ Соль, перец, сметана по вкусу

Положить в чашу мультиварки растопленное масло, мелко нашинкованный лук, замороженные грибы и все перемешать.

Гречку промыть, добавить к смеси. Залить бульоном, посолить, поперчить. Выбрать режим ГРЕЧКА и далее готовить по инструкции к программе. Готовое блюдо перемешать, подавать со сметаной.

Рагу из баранины с розмарином

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Баранина (грудинка) – 750 г
♦ Растительное масло —25 г
♦ Репчатый лук – 3 шт.
♦ Красное сухое вино – 160 мл
♦ Бульон мясной или вода – 160 мл
♦ Розмарин свежий – 1 пучок
♦ Соль, черный перец горошком, лавровый лист, петрушка, кинза, укроп по вкусу

Баранину с косточками порубить на одинаковые кусочки весом по 50 г. Репчатый лук нарезать кольцами, розмарин –

мелко нашинковать. Все сложить в кастрюлю мультиварки, перемешать, залить вином и бульоном.

Готовить в программе ТУШЕНИЕ – 1,5 часа.

Готовое блюдо посыпать рубленой зеленью.

Паровые мясные рулетики с ананасом

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Порционные ломтики мяса (телятина, говядина) – 10 шт.

♦ Кольца ананаса – 5 шт.

♦ Лук-порей – 1 стебель

♦ Сельдерей черешковый – 1 стебель

♦ Соль, перец, прованские пряные травы по вкусу

Порционные мясные ломтики хорошо отбить и обвалять в специях.

На каждый ломтик положить тонко нарезанные лук-порей и стебли сельдерея, сверху уложить половинку колечка ананаса и свернуть рулетик. Каждый рулетик завернуть в фольгу.

Уложить рулетики в корзинку для варки на пару и установить ее над чашей мультиварки, налив в нее немного воды.

Установить режим ВАРКА НА ПАРУ на 35–40 минут.

Мясо пикантное с овощами

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Мясо (говядина), нарезанное как на антрекоты – 500 г

♦ Сыр тертый – 150 г

Для маринада:

♦ Репчатый лук – 1 шт.

♦ Чеснок – 5–6 зубчиков

♦ Сладкий болгарский перец – 1 шт.

♦ Соль, специи, укроп, петрушка, кинза, оливковое масло по вкусу

Приготовление маринада: репчатый лук нашинковать, чеснок пропустить через чесночный пресс, болгарский перец нарезать мелкой соломкой, все перемешать, добавить соль, специи, рубленую зелень петрушки и кинзы, немного тертого сыра и растительного масла, чтобы получилась достаточно жидкая консистенция, которой можно будет прослоить мясо.

Мясо тщательно отбить.

На дно кастрюли мультиварки налить немного масла, положить подушку из овощного маринада, затем мясо.

И так сделать несколько слоев, посыпая каждый слой тертым сыром. Закрыть крышку и готовить в режиме ВЫПЕЧКА по инструкции к этой программе.

Гуляш с макаронами

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Мясной гуляш – 500–700 г

♦ Макароны – 400 г

♦ Помидоры – 2 шт.
♦ Репчатый лук – 2 шт.
♦ Картофель – 2 шт.
♦ Мука – 2 ст. л.
♦ Растительное масло – 3 ст. л.
♦ Соль, красный молотый сладкий перец (паприка), чеснок, тмин, цедра лимона по вкусу

В режиме ВЫПЕЧКА как следует обжарить мясо на растительном масле, положить лук, нарезанный на четвертинки, и помидоры(без кожицы), также нарезанные четвертинками.

Посыпать все красным перцем, мукой и посолить.

Залить блюдо небольшим количеством воды.

Довести все до кипения и положить нарезанный на кубики картофель. Установить режим ТУШЕНИЕ на 2,5 часа.

Примерно за 30 минут до готовности положить в блюдо рубленый чеснок по вкусу, тмин и тертую цедру лимона.

Отдельно отварить макароны. При подаче к столу положить в порционные тарелки макароны, а на них горкой гуляш с овощами.

Мясо по-французски

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Мясо (свинина, телятина, индюшатина и т. д.) – 1 кг
♦ Морковь – 2 шт.
♦ Репчатый лук – 2 шт.
♦ Цедра лимона – 1 ч. л.
♦ Шампиньоны (шляпки) – 10 шт.
♦ Копчености (любые) – 100 г
♦ Сливки или сметана – 250 г
♦ Мука – 0,5 стакана
♦ Соль, перец, пряности, вода по вкусу

Нарезать мясо небольшими порционными кусками либо нашинковать соломкой – по вашему вкусу – и уложить в чашу мультиварки.

Добавить к мясу нашинкованную морковь и репчатый лук, нарезанные тонкой соломкой копчености, цедру лимона, 0,5 или 1 стакан воды, муку, соль пряности.

Перемешать и установить режим ТУШЕНИЕ на 1,5 часа.

Через час добавить сливки/сметану, шляпки грибов, нарезанные пластинками, перемешать и готовить еще 30 минут до окончания программы.

Филе кролика под сливочно-грибным соусом

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Филе кролика – 0,5 кг
♦ Соус из лесных грибов для курицы – 1 пакет

♦ Сливки (33 %) – 200 мл

♦ Мука – 1 ст. л.

♦ Соль, специи по вкусу

Филе кролика обмыть, разрезать на шесть порционных кусков по типу отбивных.

Уложить филе кролика в кастрюлю мультиварки, залить сливками, присыпать специями и добавить грибной соус из упаковки.

Все тщательно перемешать.

Готовить в режиме ТУШЕНИЕ 2,5 часа.

Через 15 минут аккуратно перевернуть куски кролика силиконовой лопаткой, вновь закрыть крышку и продолжать тушение.

За 30 минут до окончания программы добавить муку и тщательно перемешать.

Плов по-узбекски

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Мясо (баранина или телятина) – около 750 г

♦ Рис (желательно пропаренный) – 4–5 мерных мультиварочных стакана

♦ Морковь – 5–7 шт.

♦ Репчатый лук – 5–7 шт.

♦ Чеснок – 1 головка

♦ Нут (разновидность гороха) – около 1 мерного мультиварочного стакана(замочить за 10–12 часов)

♦ Вода – 2 меры по отношению к взятому рису

♦ Зира, специи, соль, растительное масло по вкусу

Налить в кастрюлю мультиварки растительное масло и включить режим ВЫПЕЧКА на 40 минут.

Последовательно, по мере нарезки, закладывать, не прерывая режим ВЫПЕЧКА, лук, затем морковь, потом чеснок, далее мясо и заранее замоченный нут.

Далее готовить плов в режиме ВЫПЕЧКА до окончания выставленного времени. Несколько раз перемешать.

Затем добавить заранее промытый и впитавший воду рис со специями, кипящую воду 2:1, установить режим ПЛОВ и готовить, не открывая крышку, до полного выключения программы.

На заметку: по рецептуре настоящего узбекского плова он во время приготовления не перемешивается!

Жареные свиные ребрышки

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Свиные ребрышки – 1,5 кг

♦ Оливковое масло, соль, перец, специи по вкусу

На дно чаши мультиварки налить оливковое масло, заложить

ребрышки, тщательно натертые специями, и готовить в режиме ВЫПЕЧКА 65 минут.

Блюда из птицы

Сациви из кур

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Куриные грудки – 1 кг
♦ Растительное масло – 1 ст. л.
♦ Репчатый лук – 7–8 шт.
♦ Грецкие орехи (ядра) – 200 г
♦ Кинза (свежая зелень) – 1 пучок
♦ Кориандр (зерна) – 1 ч. л.
♦ Чеснок – 1 головка
♦ Соль, перец, шафран, гвоздика, приправа «Хмели-сунели», зернышки граната по вкусу

Куриные грудки или цыпленка нарубить порционными кусочками по 50 г. Репчатый лук нашинковать крупными полукольцами.

Положить в кастрюлю мультиварки куриные кусочки, лук, масло, ядра грецких орехов, рубленую зелень кинзы, измельченный чеснок, специи, перемешать.

Готовить в программе ТУШЕНИЕ: куриные грудки – 1 час, цыпленка – 1,5 часа. Перед подачей на стол посыпать зернами граната.

Плов с мякотью индейки

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Филе индейки – 400 г
♦ Растительное масло – 3 ст. л.
♦ Репчатый лук – 1–2 шт.
♦ Морковь – 1 шт. (крупная)
♦ Рис – 2 мерных мультиварочных стакана
♦ Чеснок – 3–4 зубчика
♦ Соль, перец, специи для плова по вкусу

В кастрюльку мультиварки налить растительное масло, бросить нарезанный полукольцами лук, установить режим ВЫПЕЧКА и обжаривать 10 минут. Натереть на терке морковь и добавить к луку, приправить специями и продолжать готовить на режиме ВЫПЕЧКА еще 10–15 минут. Филе индейки нарезать кусочками и добавить к моркови с луком.

Рис промыть, заложить в чашу мультиварки с другими ингредиентами, перемешать и залить водой так, чтобы она все покрыла.

Закрыть крышку, переустановить режим на ПЛОВ и готовить до окончания программы. По сигналу открыть крышку и добавить несколько зубчиков чеснока. Затем крышку закрыть и дать плову

постоять в режиме ПОДОГРЕВ.

Курица в кокосовых стружках

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Курица – 1 шт.

♦ Приправа «Карри» – 1 пакетик

♦ Кокосовые стружки – 1 пакетик (35 г)

♦ Растительное масло – 3 ст. л.

Курицу помыть, снять кожу и разделать на порционные кусочки.

Налить в кастрюлю мультиварки растительное масло, поместить курицу, посолить, добавить «Карри» и пакетик кокосовых стружек.

Все тщательно перемешать руками. Установить режим ТУШЕНИЕ на 1,5 часа и готовить по инструкции к программе.

Куриные бедрышки с ананасами и апельсинами

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Куриные бедрышки – 6 шт. (если они мелкие – сколько уляжется на дно)

♦ Красное сухое вино – 100 г

♦ Ананасы, консервированные кусочками – 1 маленькая банка

♦ Апельсин сладкий (лучше сицилийский, красный) – 2 шт.

♦ Сыр твердый – 150 г

♦ Растительное масло – 2–3 ст. л. (для подстраховки от пригорания)

♦ Соль, черный перец, приправа «Карри», специи для курицы по вкусу

Куриные бедрышки хорошо посыпать перечисленными в ингредиентах специями, добавить вино (около 50 мл), перемешать и выдержать в маринаде около одного часа. Достать ананасы из банки(соку лучше дать стечь), почистить апельсины и нарезать дольки на крупные кусочки, соразмерно кусочкам ананаса. Натереть сырна крупной терке. На дно кастрюли мультиварки налить растительное масло, уложить маринованные бедрышки курицы (без маринада) шкуркой вниз, установить программу ВЫПЕЧКА и готовить 25 минут. По окончании этого времени перевернуть бедрышки и выпекать еще 20 минут. Сверху уложить ананасы и апельсины и готовить еще 5 минут в той же программ ВЫПЕЧКА.

Далее нужно залить блюдо остатками маринада, добавить оставшиеся 50 г вина и немного сока от ананасов.

Сверху посыпать блюдо тертым сыром и запекать еще 5-10 минут в той же программе.

Нежная диетическая курица в собственном соку

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Свежая курица – 1 шт. весом 1–2 кг

♦ Соль по вкусу

Курицу тщательно промыть, обсушить полотенцем и разделать на порционные куски.

Посолить по вкусу, но совсем немного (это рецепт диетического блюда, который не предусматривает много соли).

Уложить куски курицы в кастрюлю мультиварки, установить программу ТУШЕНИЕ на 1 час.

Переворачивать или перемешивать курицу в процессе приготовления не требуется.

Через час нежнейшая курочка, приготовленная без масла и воды, будет готова.

Пикантный салат из курицы с апельсиновым рисом и кедровыми орешками

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Куриные грудки – 2 шт.

♦ Рис – 2 мерные мультиварочные чашки

♦ Огурец свежий – 1 шт.

♦ Красный репчатый лук – 1 шт.

♦ Ананасы консервированные – 0,5 банки

♦ Кедровые орешки (ядра) – 100 г

♦ Апельсиновый сок – 4 мерные мультиварочные чашки

♦ Сметана – 300 г

♦ Соль по вкусу

Приготовление «апельсинового» риса: промыть рис и переложить его в кастрюлю мультиварки.

Добавить апельсиновый сок (соотношение риса и сока 1:2) и соль.

Установить программу ГРЕЧКА и готовить по инструкции.

Куриные грудки вымыть, обсушить и положить в контейнер-пароварку. Минут через 10 после запуска программы ГРЕЧКА открыть крышку и вставить в мультиварку контейнер-пароварку с курицей.

Больше крышку не открывать!

Курица будет готова одновременно с рисом.

Мелко нарезать куриные грудки. Риса взять вдвое больше, чем получилось нарезанной курицы.

Огурец и лук нарезать мелкими кубиками. Добавить нарезанные ананасы, кедровые орешки.

Заправить блюдо сметаной, смешанной с апельсиновым соком. Хорошо перемешать и подавать к столу.

Блюда из овощей

Плов с овощами и грибами

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Растительное масло – 80 г
♦ Репчатый лук – 2 шт.
♦ Шампиньоны или другие свежие грибы – 500 г
♦ Баклажан свежий – 400 г
♦ Сладкий болгарский перец (желтый или зеленый) – 2 шт.
♦ Помидоры свежие —3–4 шт.
♦ Рис – 260 г
♦ Вода или бульон – 320 мл
♦ Зелень – 1 пучок
♦ Соль, специи для плова по вкусу

В кастрюлю мультиварки положить растительное масло.

Затем погрузить в него нарезанные средними кубиками грибы. Добавить нарезанные мелкими кубиками овощи.

Положить промытый до прозрачной воды рис.

Залить водой или бульоном. Добавить специи, соль по вкусу. Выбрать режим ПЛОВ. Далее готовить по инструкции к программе. Выложить плов на блюдо нижним слоем вверх.

Тушеные овощи

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Капуста – 0,25 вилка
♦ Репа – 1 шт.
♦ Репчатый лук – 1 шт.
♦ Сладкий болгарский перец – 2 шт.
♦ Картофель – 2 шт.
♦ Яблоко – 1 шт.
♦ Стебель черешкового сельдерея – 1 шт.
♦ Фасоль спаржевая (можно брать замороженную) – 200 г
♦ Помидоры, консервированные в собственном соку – 4 шт. (без шкурки)
♦ Оливковое масло – 3 ст. л.
♦ Томатный сок – 2 ст. л.
♦ Соль, перец, специи по вкусу

Овощи подготовить: помыть, обсушить, нашинковать и порезать по вашему усмотрению.

Поместить овощную нарезку в чашу мультиварки, посолить, полить оливковым маслом и парой ложек томатного сока, сдобрить специями и перемешать. Установить в режим ТУШЕНИЕ и готовить по инструкции к вашей модели мультиварки.

На заметку: многие хозяйки, чтобы сделать это вкусное

блюдо еще более сытным, добавляют туда 1–2 мерных мультиварочных стакана любой крупы, но при этом либо увеличивают количество томатного сока, либо подливают немного воды.

Печеная картошка с салом и приправами

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Картофель – 10 шт. (одинакового размера)

♦ Сало – 40 небольших ломтиков

♦ Растительное масло – 4 ст. л.

♦ Соль, приправа «Хмели-сунели» по вкусу

Картошку помыть, почистить и разрезать на четвертинки. Положить на каждую четвертинку кусочек сала и присыпать солью и приправой «Хмели-сунели». Аккуратно уложить картошку в чашу мультиварки и сбрызнуть растительным маслом. Установить режим ВЫПЕЧКА на 50 минут.

Каши в мультиварке

Рис по-домашнему с кукурузой и фаршем

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Рис круглый – 260 г
♦ Кукуруза консервированная – 150 г
♦ Морковь – 100 г
♦ Репчатый лук – 100 г
♦ Фарш домашний – 500 г
♦ Растительное масло – 2 ст. л.
♦ Бульон или вода – 640 мл
♦ Соль, черный молотый перец по вкусу

Положить в кастрюлю мультиварки растительное масло.

Морковь и лук мелко нашинковать. Положить половину овощей и фарша на дно мультиварки, на растительное масло, сверху насыпать промытый рис.

Добавить вторую половину овощей и фарша, добавить воду или бульон, соль и специи по вкусу.

Установить режим ГРЕЧКА.

Далее готовить по инструкции к программе.

Готовое блюдо перемешать.

На заметку: вместо консервированной кукурузы можно взять консервированный зеленый горошек.

Гречка-ядрица с грибами

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Гречка ядрица – 300 г
♦ Бульон мясной/куриный – 560 мл
♦ Репчатый лук – 2 шт.
♦ Сливочное масло – 0,5 пачки
♦ Грибы свежие или мороженные – 450 г
♦ Соль, сметана по вкусу

Положить на дно мультиварки растопленное сливочное масло, поместить сверху мелко нашинкованный лук, замороженные или свежие грибы и все тщательно перемешать.

Гречку промыть, добавить к смеси.

Залить бульоном, посолить.

Установить режим ГРЕЧКА.

Далее готовить по инструкции к программе. Готовое блюдо перемешать, подавать со сметаной.

Тыквенная каша

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Тыква (мякоть) – 300 г
♦ Молоко – 1 л

♦ Пшенная крупа – 260 г

♦ Соль, сливочное масло по вкусу

Тыкву очистить, нарезать кубиками.

Пшено промыть, обдать кипятком.

Положить все в кастрюлю мультиварки, залить молоком, добавить соль, перемешать.

Добавить нарезанную мелкими кубиками тыкву.

Готовить в программе МОЛОЧНАЯ КАША по инструкции.

В конце приготовления добавить растопленное сливочное масло, перемешать.

Семислойная каша «Дубинушка»

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Свекла – 1 шт. (крупная)

♦ Морковь – 2 шт. (крупные)

♦ Тыква (мякоть) – 300 г

♦ Рис – 1 мерный мултиварочный стакан

♦ Гречка – 1 мерный мультиварочный стакан

♦ Пшено – 1 мерный мультиварочный стакан

♦ Вода – 6 мерных мультиварочных стакана

♦ Салатные листы – 4 шт. (для под страховки от пригорания)

♦ Соль по вкусу

В кастрюльку мультиварки слоями укладывать тертые на терке овощи, крупы, овощи, крупы.

1 слой: салатные листы (на всякий случай, чтобы каша не подгорела)

2 слой: тертая свекла

3 слой: рис

4 слой: тертая морковь

5 слой : гречка

6 слой: тертая тыква

7 слой: пшено

Каждый слой слегка присолить.

После 7 слоя залить кашу водой.

Готовить в режиме ГРЕЧКА по инструкции к программе.

Гороховая каша

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Сухой горох – 2 мерных мультиварочных стакана

♦ Вода – 900 мл

♦ Соль по вкусу

Сухой горох предварительно замочить в воде на 2 часа.

Затем промыть его и поместить в чашу мультиварки. Залить водой, присолить по вкусу и готовить в программе МОЛОЧНАЯ КАША по инструкции.

Плов с фруктами

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Сливочное масло – 3 ст.л.
♦ Яблоки свежие – 2–3 шт.
♦ Курага – 100 г
♦ Изюм без косточек – 100 г
♦ Рис – 260 г
♦ Вода – 650 мл
♦ Соль, сахар, корица по вкусу

В кастрюлю мультиварки положить сливочное масло.

На масло уложить яблоки, очищенные от кожицы и семян и нарезанные половинками долек, промытые сухофрукты.

Добавить промытый до прозрачной воды рис.

Залить водой.

Добавить специи, соль по вкусу.

Установить режим ПЛОВ и далее готовить по инструкции к программе. Выложить готовый плов на блюдо нижним слоем вверх.

Сытная слоеная каша по-монастырски

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Гречка – 1,5 мерных мультиварочных стакана
♦ Перловка – 1,5 мерных мультиварочных стакана
♦ Вода – 6 мерных мультиварочных стаканов
♦ Репчатый лук – 2 шт. (крупные)
♦ Морковь – 2 шт. (крупные)
♦ Шампиньоны – 500 г
♦ Растительное масло – 50 г
♦ Соль, специи по вкусу

Крупы промыть и дать стечь воде.

Шампиньоны помыть, почистить, нарезать пластинками.

Лук нашинковать, морковь натереть на крупной терке.

Обжарить на сковороде на растительном масле шампиньоны с луком и морковью.

Добавив соль и специи.

На дно мультиварочной чаши уложить слоями гречку и перловку, перемежая каждый слой слоем жареных грибов с овощами.

Залить водой, полить, поперчить и готовить в режиме ГРЕЧКА около двух часов либо по инструкции к вашей модели мультиварки.

Манник

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Манка – 1 мерный мультиварочный стакан
♦ Сметана или кефир – 1 мерный мультиварочный стакан
♦ Растопленное сливочное масло – 150 г

♦ Яйца – 3 шт.
♦ Сахар – 1 мерный мультиварочный стакан
♦ Мука – 1 мерный мультиварочный стакан
♦ Сода, гашенная уксусом – 0,5 ч. л.
♦ Сухофрукты, яблоки по вкусу

Манку поместить в чашу мультиварки и залить сметаной или кефиром на один час.

Добавить растопленное сливочное масло или маргарин, яйца, сахар, соду, гашенную уксусом, муку.

При желании можно добавить сухофрукты или яблоки, нарезанные маленькими кубиками.

Готовить в режиме ВЫПЕЧКА 60 минут.

Десертная выпечка

Шарлотка яблочная

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

Для начинки:

I способ:

♦ Яблоки свежие – 8-10 шт.

♦ Сливочное масло – 1,5 ст.л.

♦ Сахар – 50 г

II способ:

♦ Яблоки свежие – 4 шт.

Для теста:

I способ:

♦ Яйца – 3 шт.

♦ Мука – 160 г

♦ Крахмал картофельный – 1 ст. л.

♦ Сахар – 225 г

♦ Разрыхлитель – 0,5 ч. л.

♦ Сахарная пудра – 2 ст. л.

II способ:

♦ Яйца – 3 шт.

♦ Мука – 160 г

♦ Крахмал картофельный – 1 ст. л.

♦ Сахар – 225 г

♦ Сахарная пудра – 2 ст. л.

Яблоки очистить от кожи и семян. Нарезать ломтиками 1,5–2 см.

Яйца взбить с сахаром до пышной массы миксером на большой скорости 5–6 минут.

Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем.

Всыпать муку в яичную смесь и аккуратно перемешать 30 секунд.

I способ: перемешать тесто с начинкой.

II способ: положить яблоки на дно кастрюли, сверху яично-мучную смесь. Готовить в чаше мультиварки в программе ВЫПЕЧКА по инструкции – 60 минут.

После выпечки оставить в форме на 10 минут для остывания. Теплую шарлотку перевернуть на тарелку яблоками вверх и посыпать сахарной пудрой.

Лимонный кекс

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Маргарин размягченный – 150 г

♦ Сахар – 150 г

♦ Яйца – 4 шт.
♦ Лимонный сок и цедра одного лимона
♦ Мука – 210 г
♦ Разрыхлитель – 0,5 ч. л.
♦ Изюм – 100 г
♦ Сливочное масло для смазывания формы – 1 ч. л.

Мягкий маргарин растереть с сахаром добела.

Добавить яйца, лимонную цедру, лимонный сок и все взбить миксером на средней скорости 5 минут.

Муку смешать с разрыхлителем, всыпать в масляно-яичную смесь, добавить изюм, замесить в течение 30 секунд тесто.

Готовить в программе ВЫПЕЧКА по инструкции – 50 минут. После выпечки оставить в форме на 10 минут для остывания, затем выложить на решетку.

Остывший кекс посыпать сахарной пудрой.

Бисквит

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Яйца – 3 шт.
♦ Сахар – 225 г
♦ Мука – 160 г
♦ Разрыхлитель – 0,5 ч. л

Яйца с сахаром взбить миксером на большой скорости до пышной массы 5–6 минут.

Муку перемешать с разрыхлителем.

Всыпать муку в яичную смесь и аккуратно перемешать 30 секунд.

Готовить в программе ВЫПЕЧКА по инструкции – 40 минут.

После выпечки оставить в форме на 15 минут для остывания, затем выложить на решетку.

Торт «Захер»

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

♦ Черный шоколад – 4 плитки
♦ Молочный шоколад – 2 плитки
♦ Сливочное масло – 200 г
♦ Сахар – 175 г
♦ Яйца – 7 яиц
♦ Мука – 175 г
♦ Коньяк – 20 мл
♦ Миндаль – 75 г
♦ Ванилин – 1 упаковка
♦ Какао-порошок – 3 ст. л.
♦ Разрыхлитель – 3 ч. л.
♦ Абрикосовый джем – 250 г

Миндаль измельчить в блендере.

В одной миске взбить в густую пену белки 7 яиц с половиной нормы сахара.

В другой миске взбить масло с оставшимся сахаром.

На водяной бане растопить 75 г черного шоколада.

Вылить шоколад в миску с маслом, добавить туда коньяк и ванилин и взбить на слабой скорости. В эту смесь добавить по одному желтку, хорошо вымешивая каждый раз.

В эту же миску добавить половину взбитых белков. Хорошо перемешать. Сюда же добавить муку с какао и разрыхлителем, высыпать миндаль и хорошо вымешать.

Добавить вторую часть взбитых белков и аккуратно перемешать.

Положить смесь в кастрюльку мультиварки и поставить в режим ВЫПЕЧКА на 55 минут.

Выключить мультиварку и оставить на 15 минут.

Затем достать торт из кастрюльки и когда он остынет, нарезать на слои (получится 4 пышных коржа).

Разогреть джем (для того чтобы он стал жидким) и намазать каждый корж. Сложить тортик.

На водяной бане растопить оставшийся шоколад (125 г черного + 200 г молочного) и покрыть им торт со всех сторон (делать это лучше на решетке). По окончании этой процедуры переложить торт на блюдо и поставить в холодильник для застывания шоколада.

Цветная вкладка

Овощное рагу



Сладкий перец 2 шт.
Лук 2 шт.
Морковь 2 шт.
Помидоры 4 шт.
Молодые кабачки 2 шт.
Растительное масло 3 ст. л.
Лавровый лист 3 шт.
Томатная паста 2 ст. л.
Соль, перец
Время приготовления: 1,5 ч

Сладкий перец освободить от семян и перегородок, лук и морковь очистить. Нарезать все овощи примерно равными по размеру кубиками.

Выложить лук в чашу мультиварки с растительным маслом,

готовить в режиме «Выпечка» в течение 5 минут.

Затем добавить к луку морковь, перемешать и готовить в том же режиме 7–8 минут.

Выключить мультиварку, положить в чашу все овощи, посолить и поперчить, добавить лавровый лист.

Готовить в режиме «Тушение» 1 час.

Из готового рагу удалить лавровый лист, добавить томатную пасту и перемешать.

Подавать к столу рагу можно как в горячем, так и в холодном виде.

Рассольник



Вода 1,5 л
Говядина 400 г
Перловая крупа 1 стакан
Лук 1 шт.
Морковь 1 шт.
Растительное масло 2 ст. л.
Картофель 3–4 шт.
Соленые огурцы 3 шт.
Сметана для подачи
Соль, перец
Время приготовления: 2 ч

Влить в чашу мультиварки доведенную до кипения воду, положить мясо, посолить и поперчить по вкусу, поставить в режим «Тушение» на 1 час.

Перловую крупу промыть и замочить в воде.

Лук и морковь почистить, лук мелко нарубить, морковь натереть на терке. Поджарить лук с морковью на сковороде с растительным маслом.

Когда мясо будет готово, поместить в мультиварку перловую крупу, зажарку из лука и моркови, нарезанный кубиками картофель, нарезанные соломкой соленые огурцы. Готовить в режиме «Тушение» еще 1 час.

Готовый рассольник при необходимости досолить, поперчить. Подавать со сметаной.

Харчо



Говядина 500 г
Вода 2 л
Корень петрушки 1 шт.
Лук 3 шт.
Мука 1 ст. л.
Растительное масло 2 ст. л.
Рис 0,5 стакана
Лавровый лист 3 шт.
Семена кориандра 0,5 ч. л.
Черный перец горошком 10 шт.
Грецкие орехи молотые 0,5 стакана
Соус ткемали 2 ст. л.
Зелень петрушки рубленая 2 ст. л.
Хмели-сунели 2 ч. л.

Красный перец молотый 0,5 ч. л.
Корица 1 щепотка
Шафран имеретинский 0,5 ч. л.
Чеснок 5 зубчиков
Зелень кинзы рубленая 1 ст. л.
Зелень базилика рубленая 0,5 ст. л.
Соль
Время приготовления: 3 ч

Говядину нарезать на не слишком крупные куски, залить холодной водой, добавить корень петрушки и варить 2 часа в режиме «Тушение».

Мелко нарезанный лук обжарить с мукой на небольшом количестве растительного масла.

Из готового бульона достать мясо, бульон процедить, влить обратно в очищенную чашу мультиварки, засыпать хорошо промытый рис, обжаренный лук, положить обратно мясо, посолить по вкусу.

Добавить лавровый лист, растертые в ступке семена кориандра и черный перец. Варить в режиме «Тушение» 40 минут.

За 10 минут до готовности добавить молотые грецкие орехи.

Через 5 минут добавить в суп соус ткемали, рубленую зелень петрушки, хмели-сунели, красный перец, корицу и шафран. Варить до сигнала, после чего оставить в режиме подогрева на 5–10 минут.

В готовый суп добавить пропущенный через пресс чеснок, рубленую зелень кинзы и базилика.

Борщ



Говядина с костью 350 г
Вода 1,5 л
Морковь 2 шт.
Лук 2 шт.
Свекла средняя 1 шт.
Растительное масло 50 мл
Томатная паста 2 ст. л.
Сахар 1 ч. л.
Уксус столовый 1 ч. л.
Капуста белокочанная 80 г
Лавровый лист 3 шт.
Сметана для подачи
Укроп 2–3 веточки
Соль, перец

Время приготовления: 3,5 ч

Положить в чашу мультиварки кусок мяса с косточкой, залить водой, добавить крупно нарезанные морковку и луковицу. Сварить бульон в режиме «Тушение» в течение 1,5 часа. Достать мясо, бульон процедить и вернуть в очищенную чашу мультиварки.

Свеклу нарезать соломкой и слегка обжарить на половине растительного масла с томатной пастой. Влить в сковороду немного бульона, добавить сахар и уксус, потушить около 30 минут.

Положить свеклу в бульон.

Натертую на терке или тонко нарезанную морковь и мелко нарезанную луковицу спассеровать на растительном масле, положить в бульон.

Нашинковать капусту, положить в бульон. Посолить по вкусу, добавить лавровый лист. Готовить в режиме «Тушение» 2 часа.

При подаче положить в борщ снятое с кости и нарезанное отварное мясо, поперчить, заправить сметаной и посыпать рубленой зеленью укропа.

Куриный суп-лапша



Курица 500 г
Вода 1л
Морковь средняя 1 шт.
Лук 1 шт.
Сельдерей корневой 100 г
Картофель 1 шт.
Лавровый лист 1 шт.
Лапша 50 г
Зелень петрушки или укропа для подачи
Соль, перец
Время приготовления: 2 ч

Курицу разрезать на небольшие кусочки и положить в чашу мультиварки. Влить воду и готовить в режиме «Тушение» 1 час.

Нарезать очищенные морковь, лук, корень сельдерея и

картофель, добавить в бульон с курицей. Положить лавровый лист, посолить и поперчить по вкусу. Продолжать готовить в режиме «Тушение» 1 час.

За 12–15 минут до готовности всыпать в чашу мультиварки лапшу.

При подаче посыпать суп рубленой зеленью.

Молочный суп с вермишелью



Молоко 1,5 л
Вермишель 2 стакана
Сахар 2 ст. л.
Сливочное масло 50 г
Соль
Время приготовления: 30 мин

Влить в чашу мультиварки молоко, положить вермишель.

Добавить сахар и соль по вкусу, перемешать. Закрыть крышку и готовить в режиме «Молочная каша» в течение 30 минут. Готовый суп заправить сливочным маслом.

Фасоль с луком и карри



Фасоль красная или пестрая 350–400 г
Вода 1–1,5 стакана
Лук 4–5 шт.
Растительное масло 50 мл
Порошок карри 1 ч. л.
Соль
Время приготовления: 40 мин

Фасоль замочить в воде на ночь (чтобы вода покрыла фасоль полностью), утром воду слить (не выливать).

Лук нарезать тонкими полукольцами, обжарить в чаше мультиварки на растительном масле в режиме «Выпечка» до светло-золотистого цвета (около 12 минут). Смешать с карри, посолить, переложить в миску.

Выложить в чашу мультиварки с оставшимся от жарки лука

маслом половину фасоли, на нее – лук с карри, затем снова фасоль.
Посолить по вкусу, залить водой, которая осталась от замачивания фасоли. Готовить в режиме «Гречка» до сигнала.

Куриные рулетики в беконе



Филе куриной грудки 2 шт.
Сметана 1 ст. л.
Майонез 0,5 ст. л.
Смесь прованских трав 1 ч. л.
Сыр твердый 70 г
Бекон 4 ломтика
Соль, перец
Время приготовления: 30 мин

Каждое филе куриной грудки разрезать с помощью острого ножа вдоль на две части. Выложить разрезом вверх, накрыть пищевой пленкой и отбить. Посолить и поперчить по вкусу.

Смешать сметану с майонезом и прованскими травами.

Смазать приготовленной смесью филе с отбитой стороны.

Сыр разрезать на 4 удлиненных брусочка, положить на филе

со смазанной стороны и свернуть рулетиком, по возможности подвернув края внутрь, чтобы сыр не вытек при приготовлении.
Обернуть каждый рулетик ломтиком бекона. Выложить в чашу мультиварки и готовить в режиме «Выпечка» 10 минут. Затем перевернуть каждый рулетик и готовить еще 10 минут.

Куриная печень в сливочном соусе



Лук 1 шт.
Сливочное масло 30 г
Куриная печень 600 г
Сливки 1 стакан
Куркума 0,5 ч. л.
Тимьян 4 веточки
Соль
Время приготовления: 2 ч

Лук очистить и мелко нарубить, выложить в чашу мультиварки с растопленным сливочным маслом. Положить куриную печень и включить режим «Выпечка» на 40 минут, крышку не закрывать.

Обжаривать печень с луком, изредка открывая крышку и помешивая.

После сигнала об окончании режима добавить в чашу мультиварки сливки, куркуму, соль по вкусу, листочки тимьяна.

Закрыть мультиварку, готовить печень в соусе в режиме «Тушение» в течение 1 часа.

Подать печень теплой, с соусом, в котором она готовилась.

Гуляш из свинины с овощами



Свинина 500 г
Сладкий перец (красный и желтый) 2 шт.
Помидоры 2 шт.
Лук 2 шт.
Растительное масло 1 ст. л.
Лавровый лист 2–3 шт.
Вода 70 мл
Соль, перец
Время приготовления: 2 ч

Свинину нарезать небольшими кубиками размером примерно 2х2 см.

Так же нарезать очищенный сладкий перец и помидоры.

Лук нарубить и обжарить на сковороде с растительным маслом до светло-золотистого оттенка. Выложить вместе с

маслом в чашу мультиварки.

Положить в чашу мясо, сладкий перец и помидоры, а также лавровый лист, соль и перец по вкусу. Влить воду.

Готовить в режиме «Тушение» в течение 1,5 часа.

Корейка с прованскими травами



Свиная корейка 800 г
Прованские травы 1 ст. л.
Оливковое масло 1 ст. л.
Сливочный хрен 50 г
Соль, перец
Время приготовления: 1 ч

Свиную корейку обсушить с помощью бумажного полотенца, хорошо посолить, со всех сторон обсыпать прованскими травами.

Влить в чашу мультиварки оливковое масло, положить корейку в травах и запекать 30 минут в режиме «Выпечка» с одной стороны.

Перевернуть мясо и готовить еще 30 минут в том же режиме. Готовую корейку остудить и нарезать тонкими ломтиками поперек волокон. В отдельной посуде подать сливочный хрен.

Говядина, тушенная в вине



Говяжья вырезка 1 кг
Растительное масло 2 ст. л.
Лук 1 шт.
Чеснок 1 зубчик
Бекон с прослойками жира 200 г
Мука 2 ст. л.
Красное сухое вино 300 мл
Лавровый лист 1 шт.
Мелкие луковки целиком 12 шт.
Соль, свежемолотый черный перец, специи для мяса
Время приготовления: 5 ч

Срезать лишний жир с вырезки и нарезать ее кубиками размером примерно 2х2 см. Разогреть растительное масло в сковороде с толстым дном и хорошо подрумянить мясо со всех

сторон.

Переложить в чашу мультиварки.

Обжарить лук, чеснок и нарезанный кусочками бекон в течение 2–3 минут. Добавить муку, перемешать, постепенно влить вино и тщательно перемешать до однородности. Довести смесь до кипения, постоянно помешивая, а затем положить приправы и лавровый лист.

Переложить содержимое сковороды в кастрюлю мультиварки и тщательно перемешать. Готовить в режиме «Тушение» в течение 4–5 часов.

Фаршированный перец



Сладкий перец разных цветов 6 шт.
Лук 2 шт.
Рис 0,5 стакана
Фарш домашний (говядина + свинина) 500 г
Специи для фарша 0,5 ч. л.
Яйцо 1 шт.
Помидор 2 шт.
Морковь 1 шт.
Бульонный кубик (овощной или говяжий) 1 шт.
Вода 1,5–2 стакана
Сметана для подачи
Соль, перец
Время приготовления: 2 ч

Перец помыть, срезать верхушки, удалить перегородки и

семена.

Мякоть срезанных крышечек мелко нарезать. Лук мелко нарубить.

Рис отварить до полуготовности, откинуть на дуршлаг, чтобы слить воду. Дать остыть. Фарш смешать с рисом, половиной рубленого лука, добавить специи, яйцо, посолить по вкусу. Наполнить фаршем подготовленные перцы.

Помидоры мелко нарезать, морковь натереть на крупной терке.

Выложить на дно чаши мультиварки помидоры, морковь, нарезанный сладкий перец и оставшийся лук. Посыпать раскрошенным бульонным кубиком.

Поверх овощей выложить фаршированный перец. Влить воду, закрыть мультиварку и готовить в режиме «Тушение» 1,5 часа.

Солянка по-грузински



Говядина (мякоть) 600 г
Лук 4 шт.
Мука 1 ст. л.
Растительное масло 40 мл
Томатная паста 4 ст. л.
Соленые огурцы 3–4 шт.
Бульон мясной 1 стакан
Чеснок 2 зубчика
Винный уксус 0,5 ст. л.
Кинза 1 пучок
Петрушка 1 пучок
Кориандр молотый 0,5 ч. л.
Хмели-сунели 0,5 ч. л.
Маслины без косточек 50 г

Соль, перец

Время приготовления: 1 ч

Мясо нарезать брусочками или кубиками. Лук мелко нарубить.

Муку подсушить на сковороде без масла до легкого изменения цвета.

Обжарить на растительном масле лук с мясом, в конце добавив пассерованную муку. Переложить в чашу мультиварки, добавить томатную пасту и нарезанные соломкой соленые огурцы.

Влить бульон, посолить и поперчить по вкусу. Готовить в режиме «Тушение» 1 час.

За 5 минут до готовности добавить в солянку пропущенный через пресс чеснок, винный уксус, нарубленную зелень кинзы и петрушки (часть оставить для подачи), а также молотые специи и маслины.

Подать солянку горячей, посыпав оставшейся зеленью.

Картофельная запеканка с мясом



Картофель 1 кг
Фарш из говядины и свинины 600 г
Лук 1 шт.
Мука 2 ст. л.
Яйца 2 шт.
Соль, перец
Время приготовления: 1,5 ч

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде до мягкости, размять в пюре. В еще горячее пюре добавить яйца, соль, перец и муку, вымешать до однородности.

Мясной фарш и мелко нарезанный лук обжарить в мультиварке в режиме «Выпечка» до готовности (около 15 минут), добавив соль и перец по вкусу. Переложить обжаренный фарш в миску, чашу мультиварки не мыть.

Выложить на дно чаши половину картофельного пюре, на него – весь фарш, сверху – оставшееся картофельное пюре.

Готовить в режиме «Выпечка» 50 минут.

Достать чашу с запеканкой из мультиварки, накрыть сверху плоским блюдом, аккуратно перевернуть чашу с блюдом, чтобы вытряхнуть запеканку. Нарезать и подавать горячей.

Морская рыба с овощами и сметаной



Растительное масло 3 ст. л.
Лук 1 шт.
Морковь 2 шт.
Филе морской рыбы 300 г
Сладкий перец разных цветов 150 г
Приправа для рыбы 0,5 ч. л.
Сметана 150 г
Маслины без косточек 30 г
Соль
Время приготовления: 50 мин

На дно чаши мультиварки налить растительное масло, выложить нарезанный тонкими полукольцами лук и натертую на крупной терке морковь.

Поверх моркови уложить разрезанное на небольшие ломтики

рыбное филе, сверху посыпать оставшейся тертой морковью и нарезанным тонкими полосками сладким перцем.
Присыпать овощи с рыбой приправой, посолить по вкусу, залить сметаной. Готовить в режиме «Выпечка» 40 минут. За 5 минут до готовности всыпать маслины. Перемешать и подавать к столу.

Рыба на пару с рисом



Филе морской рыбы 300 г
Помидор 1 шт.
Лук 0,5 шт.
Сыр твердый 50 г
Сметана 50 г
Майонез 50 г
Вода 1 стакан
Рис 0,5 стакана
Соль, перец
Время приготовления: 40 мин

Взять филе морской рыбы типа горбуши или трески, нарезать на порционные куски. Помидор нарезать тонкими ломтиками, лук – полукольцами. Сыр натереть.

Уложить рыбу в корзинку для варки на пару, сверху

выложить по ломтику помидора и лук. Посолить и поперчить по вкусу.

Смешать сметану и майонез, покрыть этим соусом каждый кусочек рыбы. Сверху посыпать натертым сыром.

Влить в чашу мультиварки воду, подсолить, положить рис и готовить в режиме «Варка на пару» 30 минут. Через 15 минут после начала варки поместить в мультиварку пластиковую корзинку с рыбой и продолжать готовить все вместе.

Аккуратно с помощью лопатки переложить рыбу на тарелки и дополнить отварным рисом.

Креветки с яблочным чатни



Креветки тигровые 300 г
Чеснок 2 зубчика
Оливковое масло 50 мл
Перец красный молотый 1 щепотка
Бадьян 5–6 звездочек
Лавровый лист 2 шт.
Соль морская
Для чатни
Яблоко кисло-сладкое 1 шт.
Лимонный сок 1 ч. л.
Карри (порошок) 1 ч. л.
Лайм (сок и цедра) 0,5 шт.
Время приготовления: 30 мин
Креветки разморозить, очистить, надрезать по спинке,

удалить кишечную вену. Чеснок очистить и нарезать тонкими ломтиками.

Влить в чашу мультиварки оливковое масло, выложить чеснок и обжарить в режиме «Выпечка» в течение 5 минут.

Добавить в чашу креветки, посыпать красным перцем и морской солью, положить звездочки бадьяна и лавровый лист, перемешать и готовить в том же режиме 15 минут. Готовые креветки выложить шумовкой на бумажные полотенца, чтобы избавиться от излишков масла.

Пока готовятся креветки, сделать яблочный чатни.

Для этого яблоко очистить от кожуры и семян, сбрызнуть лимонным соком и измельчить с помощью блендера в пюре (или натереть на мелкой терке). Добавить карри, сок лайма и немного соли, перемешать.

Ризотто с грибами и ветчиной



Рис арборио 2 стакана
Ветчина 100 г
Лук 1 шт.
Шампиньоны 100 г
Оливковое масло 50 мл
Куриный бульон 2 стакана
Шафран 1 щепотка
Томатный соус для подачи
Пармезан для подачи
Соль, перец
Время приготовления: 1 ч

Промывать рис в проточной холодной воде до тех пор, пока она не будет оставаться чистой. Ветчину, лук и грибы мелко нарубить.

Лук спассеровать на оливковом масле.

Положить в чашу мультиварки обжаренный лук с маслом из сковороды, ветчину, грибы и рис, хорошо перемешать.

Влить куриный бульон, добавить шафран, посолить и поперчить по вкусу.

Готовить ризотто в режиме «Плов». Подать с томатным соусом и натертым пармезаном.

Плов с фруктами



Морковь 1 шт.
Сливочное масло 30 г
Растительное масло 30 мл
Яблоки свежие 2 шт.
Курага 100 г
Изюм 100 г
Рис длиннозерный 1,5 стакана
Вода 0,5 ч. л.
Зира 2 ч. л.
Барбарис сушеный
Соль
Время приготовления: 1 ч

Морковь натереть на крупной терке или нарезать тонкими брусочками и спассеровать на смеси сливочного и растительного

масла. Выложить в чашу мультиварки, положить туда также очищенные и нарезанные яблоки и промытые сухофрукты.

Рис промыть до прозрачной воды, выложить в чашу поверх фруктов.

Залить водой так, чтобы она покрывала рис слоем в 1 см, добавить специи для плова и соль по вкусу. Готовить в режиме «Плов» до сигнала.

Перед подачей выложить готовый плов на широкое блюдо нижним слоем вверх.

Сырный пирог с грибами



Мука 1,5 стакана
Разрыхлитель 1 пакетик
Яйца 3 шт.
Растительное масло 60 мл
Молоко 125 мл
Сыр твердый 100 г
Шампиньоны 300 г
Чеснок 1 зубчик
Зелень петрушки 10 г
Растительное масло для жарки
Время приготовления: 1,5 ч

Муку смешать с разрыхлителем, вбить яйца, взбить венчиком.

В процессе взбивания постепенно ввести в тесто масло, подогретое молоко, тертый сыр, соль и перец.

Нарезать шампиньоны довольно крупно, поджарить на растительном масле. Чеснок раздавить плоской стороной ножа и мелко нарубить.

Нарезать петрушку. Добавить все в тесто, перемешать.

Выложить тесто в смазанную маслом чашу мультиварки и готовить в режиме «Выпечка» 60 минут.

Готовый пирог оставить в выключенной мультиварке минут на 10–15, после чего вытряхнуть его на блюдо и нарезать.

Творожная запеканка с изюмом



Творог 500 г
Сахар 100–120 г
Яйца 2 шт.
Сметана 100 г
Разрыхлитель 1 пакетик
Манная крупа 0,5 стакана
Ванилин 1 щепотка
Соль 1 щепотка
Изюм 0,5 стакана
Сливочное масло 50 г
Сметана 200 г
Время приготовления: 2,5 ч

Растереть творог с сахаром, добавить яйца, сметану, разрыхлитель, манную крупу, ванилин и соль, тщательно

размешать, чтобы не было комочков. Оставить в закрытой посуде на 1 час, чтобы разбухла манная крупа. Затем добавить в творожную массу промытый изюм.

Чашу мультиварки равномерно смазать сливочным маслом.

Выложить в нее творожную массу и разровнять. Готовить в режиме «Выпечка» в течение 60 минут.

По окончании режима мультиварку отключить, а запеканку оставить в чаше под закрытой крышкой минут на 10.

Готовую запеканку аккуратно перевернуть на блюдо и разрезать на порционные куски. К запеканке отдельно подать сметану.

Яблочный пирог с корицей



Сливочное масло 120 г
Мука 1 стакан
Сахар 3 ст. л.
Корица молотая 1 ч. л.
Соль 1 щепотка
Сливочное масло для смазывания
Сахарная пудра для посыпки
Для начинки
Яблоки кисло-сладкие 500 г
Сахар 2–3 ст. л.
Лимонный сок 1 ч. л.
Время приготовления: 1,5 ч

Растереть руками до состояния крошки масло с мукой и сахаром, добавив в конце корицу и соль.

Приготовить начинку: яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать кубиками, уложить в смазанную сливочным маслом чашу мультиварки, присыпать сверху сахаром и сбрызнуть лимонным соком.

На начинку высыпать приготовленную крошку, слегка утрамбовать рукой. Готовить 40 минут в режиме «Выпечка».

Открыть крышку мультиварки и дать пирогу немного остыть.

Аккуратно вытряхнуть пирог на большую тарелку и поместить обратно в чашу мультиварки тестом вниз. Выпекать еще 40 минут.

Готовый пирог остудить, выложить на блюдо яблочной начинкой вверх и посыпать сахарной пудрой.

Шарлотка с вишней и шоколадом



Яйца 2 шт.
Сахар 2/3 стакана
Мука 2/3 стакана
Вишня замороженная 2/3 стакана
Шоколад темный 25 г
Сливочное масло 40 г
Для глазури
Шоколад темный 70 г
Сливки 33 %-ные 1 ст. л.
Время приготовления: 1,5 ч

Яйца, сахар и муку смешать блендером, венчиком или миксером до однородной пышной массы. С вишни слить сок. Шоколад натереть на крупной терке.

Соединить тесто с ягодами и натертым шоколадом,

осторожно перемешать.

Чашу мультиварки смазать сливочным маслом. Выложить в чашу тесто и готовить 60 минут в режиме «Выпечка».

После сигнала выключить мультиварку, открыть крышку и оставить шарлотку на 10–15 минут остывать. Затем вынуть, перевернув чашу.

Приготовить шоколадную глазурь, растопив на водяной бане шоколад и смешав его со сливками. Полить шарлотку глазурью и дать остыть перед подачей.